



KLOSTER PFORTA

LANDESWEINGUT

ROTER GLÜHWEIN

Unser roter Glühwein zeigt in der Nase einen würzigen Duft nach Orangen und weihnachtlichen Gewürzen. Am Gaumen erinnert er an feine Süßkirschen und winterlich getrocknete Früchte, gepaart mit einem Hauch von Mokka, Vanille und Zimt. Ein echter Magenwärmer für gemütliche Winterabende.

SONSTIGE INFORMATIONEN

Weinart:	Rotwein
Jahrgang:	-
Rebsorte:	Cuvée
Geschmack:	Süß
Füllmenge:	0,75 Liter
Alkoholgehalt:	10,0 %vol
Restzucker:	125,0 g/l
Säuregehalt:	4,3 g/l
Ausbauart:	Edelstahl
Klassifizierung:	Deutscher Wein
Allergene:	enthält Sulfite
Ursprungsland:	Deutschland
Artikelnummer:	99032241
Los-Nummer:	14/22
EAN:	4012826003833



TERROIR

Der Sandlöss-Kiesboden erscheint hinsichtlich seiner Weincharakteristik als der „kleine Bruder“ des Löss-Lehmbodens. Die Reben wachsen hier nicht ganz so „üppig“. Der Boden hat etwas weniger an Wasser und Mineralstoffen und zeigt dies unmittelbar im Wein. Dieser wirkt schlanker und zarter. Die Säure ist harmonisch, jedoch nicht spitz. Auch beim Sandlöss findet sich die angenehm würzige Herbe. Die feinen filigranen Fruchtaromen sind klar und zurückhaltend. Weine vom Sandlöss-Kies sind Frühlingsweine, die Assoziationen zur bevorstehenden Kirschblüte wecken.



SPEISEEMPFEHLUNG

Gerade zum Beginn der kälteren Jahreszeit eine gern getrunkene Variante unseres Rebensaftes. Für die kalten Tage ist er ein idealer Begleiter zu süßen Winterspezialitäten wie Crêpes, Plätzchen, Makronen und Stollen. und Adventsgebäck jeder Art. Mit erlesenen Gewürzen und ätherischen Auszügen von Orangen und Zitronen wärmt dieser edle Tropfen nicht nur Leib und Seele sondern ist auch immer ein willkommener Gast für gesellige Runden in winterlichen Stunden.

ANBAU

Wir bewirtschaften unsere Weinberge nachhaltig. Dies bedeutet einen Verzicht auf Herbizide, eine Reduzierung des Pflanzenschutzes auf ein Minimum und eine Förderung der biologischen Vielfalt im Weinberg. Hier forschen wir in Zusammenarbeit mit der Universität Anhalt und anderen Weinbauregionen Europas an neuen Methoden der Weinbergsbegrünung, bessere Bodenfruchtbarkeit und Anpassung an die Herausforderungen der Klimaveränderung.

AUSBAU

Die Trauben werden schonend, maschinell geerntet. Die Trauben werden langsam und schonend auf den Schalen vergoren. Dadurch gewinnen wir reife Fruchtaromen, einen vollen Körper und feine Tannine für die Grundweine. Vollendet wird der Ausbau durch einen Cuvéetierung der einzelnen Weine und der veredelung mit erlesenen Gewürzen und ätherischen Auszügen zu einem vollmundigen Rotwein.

DAS WEINGUT

Entsprechend der Traditionen der Zisterzienser-Mönche des Saaletals ist es auch heute unser Anspruch mit modernsten, naturschonenden Methoden die besten Trauben zu erzeugen und daraus besondere Weine zu vinifizieren, die für Ihre Herkunft stehen. Hervorragende Weine entstehen, wenn wir die Reben im Gleichgewicht halten und dank schonender Bereitung nur die besten Eigenschaften aus den Trauben gewinnen und den Weinen Zeit zum Reifen geben.