



KLOSTER PFORTA

LANDESWEINGUT

WEISSER GLÜHWEIN

Feinfruchtige und kühle Nase mit feiner Apfelnote. Klar und feinsaftig im Mund. Animierende Kernobstfrucht mit leichter Kräutrigkeit. Fester Körper mit geradliniger, schlanker Struktur. Vitale Art und eine Spur aufkommender Mineralität, guter Abgang.

SONSTIGE INFORMATIONEN

Weinart:	Weißwein
Jahrgang:	-
Rebsorte:	Cuvée
Geschmack:	Süß
Füllmenge:	0,75 Liter
Alkoholgehalt:	10,0 %vol
Restzucker:	124,0 g/l
Säuregehalt:	7,3 g/l
Ausbauart:	Edelstahl
Klassifizierung:	Deutscher Wein
Allergene:	enthält Sulfite
Ursprungsland:	Deutschland
Artikelnummer:	97012241
Los-Nummer:	13/22
EAN:	4012826004274



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

Der weiße Glühwein passt besonders gut zu Quiche oder Bratwurst. Wer es lieber süß mag, genießt ihn zu Lebkuchen, Spekulatius und feinen Christstollen.

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. An die sanfte Pressung der Trauben schließt sich eine langsame, kühle Vergärung an, um Weine zu erzeugen, die sich durch frische Fruchtaromen und moderate Alkoholgehalte auszeichnen. Dass gewünschte Geschmacksbild erreichen wir durch eine Cuvéetierung der passenden Weine sowie einer Verfeinerung mit natürlichen Aromen von Nelke, Kardamom, Zimt und Orangenschalen.

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.