KLOSTER
PFORTA
LANDESWEINGUT

# AUXERROIS „TROCKEN“

Kühle Nase mit frischen Kräutern, zarten Birnen und Apfelaromen, reifen gelbfleischigen Mirabellen und der feinen Mineralität des Buntsandsteines. Klar und feinsaftig, lebendig frisch und direkt. Feste Konsistenz mit Kraft und aufkommende Mineralität am Gaumen. Komplex und tief mit gutem Abgang.

## SONSTIGE INFORMATIONEN

| | |
|---|---|
| **Weinart:** | Weißwein |
| **Jahrgang:** | 2023 |
| **Rebsorte:** | Auxerrois |
| **Geschmack:** | trocken |
| **Füllmenge:** | 0,75 Liter |
| **Alkoholgehalt:** | 12,5 %vol |
| **Restzucker:** | 0,9 g/l |
| **Säuregehalt:** | 6,4 g/l |
| **Ausbauart:** | Edelstahl |
| **Klassifizierung:** | Deutscher Qualitätswein |
| **Allergene:** | enthält Sulfite |
| **Ursprungsland:** | Deutschland |
| **Artikelnummer:** | 32112211 |
| **AP-Nummer:** | 002-04-24 |
| **EAN:** | 4012826004311 |

## TERROIR

Löss-Lehmschichten aus der Weichsel-kaltzeit vor etwa 10.000 Jahren hinterließen Gesteinsmehle welche Weine mit griffig, ausgereiften und fülligen Charakter hervorbringen. Die gute Wasserverfügbarkeit bietet beste Reifemöglichkeiten und eine Bandbreite an Aromen. Das Mirco-klima ist geprägt von guter Durch-lüftung, unbeeinflussten Lagen und optimaler Sonneneinstrahlung. Aus-gewogen ist das komplexe Spiel von süßer balancierter Säure, reichem Körper und einer angenehmen Weichheit. Ein Universalist mit viel Potenzial, der Weinfreunden und Kennern gleichermaßen entgegen-kommt.

## SPEISEEMPFEHLUNG

Der Auxerrois eignet sich perfekt als begleitender Wein zu Spaghetti mit Pesto, Kokos-Fischcurry oder Spargelgerichten.

## ANBAU

Wir bewirtschaften unsere Wein-berge 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 Weinbau-regionen Europas an neuen Methoden der Weinbergbegrünung, bessere Bodenfruchtbarkeit und Anpassung an die Heraus-forderungen der Klimaveränderung.

## AUSBAU

Die Trauben werden zum idealen Lesezeitpunkt 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, lebendige Säure und moderate Alkoholgehalte auszeich-nen. Die Weinbereitung wird dann durch eine Lagerung auf der Feinhefe abgerundet.

## 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.

Landesweingut Kloster Pforta GmbH · Saalhäuser · D-06628 Bad Kösen
Telefon: 034463/300-0 · Fax: 034463/300-25 · service@kloster-pforta.de · www.kloster-pforta.de