



# KLOSTER PFORTA

LANDESWEINGUT

## AUXERROIS „TROCKEN“

In der Nase zeigt der Wein fruchtige Aromen von zarten Birnen, reifen Zitronen und genussvollen Honigmelonen. Im Gaumen begeistert dieser Auxerrois mit seinem klaren saftigen Charakter, welcher geprägt ist von einer harmonischen Säure und feingliedriger Struktur. Im Abgang zeigen sich Noten von Gartenkräutern und Wildblumen.



### SONSTIGE INFORMATIONEN

<b>Weinart:</b>	Weißwein
<b>Jahrgang:</b>	2025
<b>Rebsorte:</b>	Auxerrois
<b>Geschmack:</b>	trocken
<b>Füllmenge:</b>	0,75 Liter
<b>Alkoholgehalt:</b>	12,0 %vol
<b>Restzucker:</b>	6,2 g/l
<b>Säuregehalt:</b>	7,1 g/l
<b>Ausbauart:</b>	Edelstahl
<b>Klassifizierung:</b>	Deutscher Qualitätswein
<b>Allergene:</b>	enthält Sulfite
<b>Ursprungsland:</b>	Deutschland
<b>Artikelnummer:</b>	32112211
<b>AP-Nummer:</b>	002-14-26
<b>EAN:</b>	4012826004311



### TERROIR

Löss-Lehmschichten aus der Weichselkaltzeit vor etwa 10.000 Jahren hinterließen Gesteinsmehle, welche Weine mit ausgereiften und füllig-extraktvollen Charakter hervorbringen. Die gute Wasserverfügbarkeit bietet beste Reifemöglichkeiten und eine Bandbreite an Aromen. Das Mikroklima ist geprägt von einer guten Durchlüftung, unbeeinflussten Lagen und optimaler Sonneneinstrahlung. Ausgewogen ist das komplexe Spiel von moderater Säure, weichem Körper und einer angenehmen Frucht. Ein Universalist mit viel Potenzial, der Weinfreunden und Kennern gleichermaßen entgegenkommt.

### SPEISEEMPFEHLUNG

Der Auxerrois eignet sich perfekt als begleitender Wein zu Bandnudeln mit Pesto, Kokos-Fischcurry oder Ragout fin.

### 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 Weinbergbegrünung, bessere Bodenfruchtbarkeit und Anpassung an die Herausforderungen 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 auszeichnen. 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. Daraus vinifizieren wir ausdrucksstarke Weine, 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 sowie den Weinen Zeit zum Reifen geben.