



# KLOSTER PFORTA

LANDESWEINGUT

## KÖRBCHENTRÄGER „FRUCHTIG“

Im Glas erfreut er mit seinem leuchtend sonnigen Gelb und seinen schimmernden Perlen. Aromen von Grapefruit und Stachelbeeren runden den Genuss ab.



### SONSTIGE INFORMATIONEN

<b>Weinart:</b>	Perlwein Weiß
<b>Jahrgang:</b>	-
<b>Rebsorte:</b>	Cuvée
<b>Geschmack:</b>	Fruchtig
<b>Füllmenge:</b>	0,75 Liter
<b>Alkoholgehalt:</b>	10,0 %vol
<b>Restzucker:</b>	14,0 g/l
<b>Säuregehalt:</b>	6,2 g/l
<b>Ausbauart:</b>	Edelstahl
<b>Klassifizierung:</b>	deutscher Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure
<b>Allergene:</b>	enthält Sulfite
<b>Ursprungsland:</b>	Deutschland
<b>Artikelnummer:</b>	27010231
<b>Los-Nummer:</b>	04-23
<b>EAN:</b>	4012826004489



### TERROIR

Löss-Lehmschichten aus der Weichselkaltzeit 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 Mikroklima ist geprägt von guter Durchlüftung, unbeeinflussten Lagen und optimaler Sonneneinstrahlung. Ausgewogen ist das komplexe Spiel von süßer balancierter Säure, reichem Körper und einer angenehmen Weichheit. Ein Universalist mit viel Potenzial, der Weinfreunden und Kennern gleichermaßen entgegenkommt.

### SPEISEEMPFEHLUNG

Unser Körbchenträger empfiehlt sich mit seiner frischen Art ideal als Aperitif. Er eignet sich sowohl als Begleiter zur asiatischen Küche, als auch zu mediterranen Gerichten.

### 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. Der Zusatz von Kohlensäure unmittelbar vor der Füllung macht unseren Secco zum spritzig-belebenden Trinkvergnügen!

### DAS WEINGUT

Entsprechend der Traditionen der Zisterzienser-Mönche des Saaleklosters 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.