



# KLOSTER PFORTA

LANDESWEINGUT

## WIPFELSPRINGER „FRUCHTIG“

Diese weiße Cuvée besticht mit einer feinen Fruchtigkeit und Nuancen von Blüten in der Nase. Am Gaumen erfreuen animierende Frucht mit viel Kräuterwürze, feinsüßlichem Orangat und Sommerblüten.



### SONSTIGE INFORMATIONEN

<b>Weinart:</b>	Weißwein
<b>Jahrgang:</b>	-
<b>Rebsorte:</b>	Cuvée
<b>Geschmack:</b>	Fruchtig
<b>Füllmenge:</b>	0,75 Liter
<b>Alkoholgehalt:</b>	9,0 %vol
<b>Restzucker:</b>	27,0 g/l
<b>Säuregehalt:</b>	6,0 g/l
<b>Ausbauart:</b>	Edelstahl
<b>Klassifizierung:</b>	deutscher Wein
<b>Allergene:</b>	enthält Sulfite
<b>Ursprungsland:</b>	Deutschland
<b>Artikelnummer:</b>	27012231
<b>Los-Nummer:</b>	03-22
<b>EAN:</b>	4012826004465



### 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

In geselliger Runde, zur mediterranen oder asiatischen Küche - der Wipfelspringer ist, mit seiner süßig unkomplizierten Art immer ein idealer Begleiter. Ebenso eignet er sich als Partner zu kräftigen Fischgerichten, würzig gereiften Käse oder zu süßen Desserts.

### 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. Das gewünschte Geschmacksbild erreichen wir durch eine Cuvéetierung der passenden Jungweine in fein abgestimmten Anteilen.

### 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.