



KLOSTER PFORTA

LANDESWEINGUT



WEISSBURGUNDER – ALTE REBEN SAALHÄUSER „TROCKEN“

Kernobstfrucht mit etwas Mirabelle in der Nase. Noten von dickschaligem Apfel, Caramel, etwas Vanille sowie Röstnoten gebrannter Nüsse und frischen Kräutern. Fester Körper mit Charm und Stil, feines Tannin und guter Balance, Cremigkeit im Finale und reife Birnenfrucht im Nachhall.

SONSTIGE INFORMATIONEN

Weinart:	Weißwein
Jahrgang:	2023
Rebsorte:	Weißburgunder
Geschmack:	Trocken
Füllmenge:	0,75 Liter
Alkoholgehalt:	13,0 %vol
Restzucker:	2,8 g/l
Säuregehalt:	6,7 g/l
Ausbauart:	Holzfass
Klassifizierung:	deutscher Qualitätswein
Allergene:	enthält Sulfite
Ursprungsland:	Deutschland
Artikelnummer:	61512214
AP-Nummer:	002-38-24
EAN:	4012826004069



TERROIR

Bester Boden für feinste Gewächse: Die Reben profitieren von einem guten Wasser- und Nährstoffangebot. Daher lassen sie einen gut mit Fruchtaromen und Körper ausgestatteten Wein erwarten. Der hohe Muschelkalkgehalt des Oberbodens, sowie auch der Kalksteinschicht im Untergrund verleihen dem Wein viel Extrakt. Die Pufferung der Säure durch das Kalziumkarbonat ist im Wein wiederzufinden. Durch die nach Süden ausgerichtete Hanglage genießen die Reben eine maximale Sonneneinstrahlung. Charakteristische Aromanoten des Kalksteins sind Pfirsich, Mango und Maracuja sowie Honig, Karamell und eine geradlinige Säure.

SPEISEEMPFEHLUNG

Dieser Weißburgunder passt hervorragend zu würzigen und kräftigen Speisen und gereiftem Höhlenkäse. Auch Solo ist er ein wahrer Genießerwein, welcher vor allem Zeit für sich fordert.

ANBAU

Diese alten Reben aus dem Jahr 1984 werden in unserer Steillage bewirtschaftet. Durch Kordon-erziehung reduzieren wir die Augenzahlen beim Rebschnitt. Wir verringern durch Grünlese und Traubenteilung den Ertrag, um eine noch höhere Ausreifung der Trauben zu erzielen und stellen durch selektive Handlese sicher, dass nur die gesündesten und reifsten Trauben vergoren werden.

AUSBAU

Die Trauben werden zum idealen Zeitpunkt selektiv von Hand geerntet. Nach dem Abbeeren erfolgt eine mehrstündige Maische-standzeit zur intensiven Extraktion der Traubeneinhaltsstoffe und eine schonende Vorklärung. Der Most wird mit kellereigenen Hefen temperaturkontrolliert im großen Holzfass vergoren. Seine Vollendung bis zur Abfüllung erhält der Wein durch eine Lagerung im Barrique.

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.