



# KLOSTER PFORTA

LANDESWEINGUT



## WEISSBURGUNDER - Alte Reben SAALHÄUSER „TROCKEN“

„Der Duft zeigt sich nuanciert blumig, dabei noch nicht einmal extrem offen, mit Lufikontakt kommen immer intensiver rauchig-kalkige Aromen auf sowie etwas Nussiges. Im Mund verbindet der Wein die Seidigkeit zarter Phenole mit einer kalkig-kreidigen Komponente. Säure und Körper sind nahtlos ineinander integriert. Dicht, lang, noch sehr jung.“

Ulrich Sautter, falstaff Weinguide Deutschland

### SONSTIGE INFORMATIONEN

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