



KLOSTER PFORTA

LANDESWEINGUT

DORNFELDER „LIEBLICH“

Ein verlockender Hauch von frischen, roten Früchten und einer subtilen, leicht würzigen Nuance erfüllt die Nase und verspricht ein einladendes Geschmackserlebnis. Unser Dornfelder Lieblich offenbart eine Fülle von saftigen roten Beeren, die den Gaumen umschmeicheln und ihn mit ihrem süßen, delikaten Charakter verführen. Die geschickte Balance zwischen Fruchtigkeit und einer dezenten Würze verleiht diesem Rotwein eine unverwechselbare Note.

SONSTIGE INFORMATIONEN

Weinart:	Rotwein
Jahrgang:	2023
Rebsorte:	Dornfelder
Geschmack:	Lieblich
Füllmenge:	0,75 Liter
Alkoholgehalt:	9,5 %vol
Restzucker:	41,8 g/l
Säuregehalt:	7,1 g/l
Ausbauart:	Edelstahl
Klassifizierung:	Deutscher Qualitätswein
Allergene:	enthält Sulfite
Ursprungsland:	Deutschland
Artikelnummer:	32232231
AP-Nummer:	002-12-24
EAN:	4012826004588



TERROIR

Bester Boden für feinste Gewächse: Die Reben profitieren von einem guten Wasser- und Nährstoffangebot. Daher lassen sie einen gut mit Frucht- aromen 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

Genießen Sie diesen lieblichen Dornfelder zu einem zarten Lammfilet, begleitet von einer fruchtigen Beerensoße und aromatischem Kartoffelpüree. Die samtige Textur des Weins harmoniert perfekt mit der Zartheit des Fleisches und verstärkt das Geschmackserlebnis.

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 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.