



KLOSTER PFORTA

LANDESWEINGUT

PINOT RESERVE „BRUT“ - SAALHÄUSER



Frischer Duft nach gelben Früchten wie Apfel und Birne, begleitet von feinen floralen Noten und einem Hauch von Brioche. Am Gaumen zeigt sich der Pinot Reserve Sekt "Brut" mit einer eleganten Frucht, die von einer dezenten Würze und mineralischen Anklängen ergänzt wird. Der cremige Körper und die feine Perlage verleihen dem Sekt Struktur und Lebendigkeit. Durch die mehr als 12-monatige Lagerung auf der Feinhefe entsteht eine zarte Cremigkeit und Tiefe, die im langen und harmonischen Abgang spürbar wird.

SONSTIGE INFORMATIONEN

Weinart:	Sekt
Jahrgang:	2022
Rebsorte:	Weißburgunder/Spätburgunder
Geschmack:	brut
Füllmenge:	0,75 Liter
Alkoholgehalt:	12,0 %vol
Restzucker:	6,2 g/l
Säuregehalt:	7,3 g/l
Ausbauart:	klassische Flaschengärung
Klassifizierung:	Sekt b.A.
Allergene:	enthält Sulfite
Ursprungsland:	Deutschland
Artikelnummer:	62419261
AP-Nummer:	002-30-24
EAN:	4012826003192



TERROIR

Beste 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

Genießen Sie diesen Pinot Reserve Sekt "Brut" zu eleganten Gerichten wie gegrilltem Zander, gebratener Forelle oder Meeresfrüchten wie Jakobsmuscheln und Hummer. Ideal auch zu cremigen Pastagerichten oder Risotto mit Trüffel und Parmesan. Dank seiner feinen Struktur und frischen Mineralität passt er ebenso hervorragend zu Gerichten mit buttrigen oder sahnigen Saucen. Als stilvolles Geschenk für besondere Anlässe oder als festlicher Aperitif ist dieser Sekt die perfekte Wahl.

ANBAU

Bei unseren Lagensekten reduzieren wir die Augenzahl beim Rebschnitt und führen zusätzliche Laubarbeiten zur Qualitätsförderung durch. Eine intensive Begleitung der Reifeentwicklung begünstigt die Auswahl des optimalen Lesezeitpunktes. Durch selektive Handlese sichern wir, dass für den Premiumsekt nur die gesündesten Trauben vergoren werden.

AUSBAU

Nur topgesundes Lesegut wird in kleine 25-kg-Kisten gelesen. Die ganzen Trauben werden unter Einsatz minimaler Drücke abgepresst. Die Vergärung erfolgt mit Reinzuchthefer. Nach dem Abstich reift der junge Wein auf der Feinhefe im Stahltank. Durch die zweite Gärung in der Flasche findet die Verwandlung in Sekt statt. Die anschließende Lagerung auf der Hefe für mindestens 12 Monate verleiht dem Wein seine typische Finesse und feine Perlage.

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.