



KLOSTER PFORTA

LANDESWEINGUT

FROSTSTERN WEISS „TROCKEN“

Der weiße Froststern erfreut mit einer kräuterwürzigen Mineralität und feinherber Zitrusfrucht. Spielerische Fruchtsüße mit leicht salziger Mineralität vollenden den erlebnisreichen Tiefgang in einem langlegig feinen Nachhall. Die Trauben, welche die Frostnacht im Frühjahr 2024 überstanden, entwickelten eine außergewöhnliche Tiefe und Komplexität in ihrem Geschmack. Dies war die Geburtsstunde unserer „Froststerne“ - inspiriert von der Qualität der Trauben und der Entwicklung im Keller, welche die Essenz dieser frostigen Nacht einfingen.

SONSTIGE INFORMATIONEN

Weinart:	Weißwein
Jahrgang:	-
Rebsorte:	Cuvée
Geschmack:	Trocken
Füllmenge:	0,75 Liter
Alkoholgehalt:	12,0 %vol
Restzucker:	3,6 g/l
Säuregehalt:	6,3 g/l
Ausbauart:	Holzfass
Klassifizierung:	Deutscher Qualitätswein
Allergene:	enthält Sulfite
Ursprungsland:	Deutschland
Artikelnummer:	97012215
AP-Nummer:	002-48-24
EAN:	4012826005080



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 Mikro-klima 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

Passt zu leichten und frischen Gerichten wie Salat mit Ziegenkäse und Kräutern, Risotto mit Spargel oder Hähnchen mit Zitronen-Kräuter-Marinade.

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 topgesunden Trauben werden selektiv von Hand geerntet. Nach dem Abbeeren erfolgt eine mehrtägige offene, traditionelle Maischegärung zur sanften und doch intensiven Extraktion der Aromen, des Körpers und der Tannine. Die Weiterentwicklung des Weines findet in Holzfässern zur Harmonisierung des Geschmacks statt. Anschließend wird der Wein filtriert abgefüllt.

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.