



KLOSTER PFORTA

LANDESWEINGUT



SPÄTBURGUNDER - Breitengrad 51 SAALHÄUSER „TROCKEN“

„Ein frischfruchtiger Duft von Kirschkern, roter Johannisbeere, Dill, Maulbeere und Kirschlikör. Im Mund zeigt sich ein feister Bau, geschmeidig grundiert, mit reifem, leicht körnigem Gerbstoff in passender Menge, guter aromatischer Dichte und einem noch jugendlich-kompakten Abklang.“

Ulrich Sautter, falstaff Weinguide Deutschland

SONSTIGE INFORMATIONEN

Weinart:	Rotwein
Jahrgang:	2023
Rebsorte:	Spätburgunder
Geschmack:	trocken
Füllmenge:	0,75 Liter
Alkoholgehalt:	13,5 %vol
Restzucker:	0,4 g/l
Säuregehalt:	5,5 g/l
Ausbauart:	Barrique
Klassifizierung:	Deutscher Qualitätswein
Allergene:	enthält Sulfite
Ursprungsland:	Deutschland
Artikelnummer:	62632215
AP-Nummer:	002-36-24
EAN:	4012826005202



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 zu schmecken. Durch die nach Süden ausgerichtete Hanglage genießen die Reben eine maximale Sonneneinstrahlung.

SPEISEEMPFEHLUNG

Der Spätburgunder passt gut zu Kalb- oder Rindfleisch, wie Steak, und Lamm. Der Wein eignet sich ebenso zu Pilz- und Wildgerichten sowie zu herzhafter Käsesorten, wie Comté oder Stilton.

ANBAU

Diese alten Reben aus dem Jahr 1984 werden in unserer Steillage bewirtschaftet. Die Erziehung erfolgt im Spalier am Drahtrahmen, wo wir die Augenzahlen beim Rebschnitt mindern. Wir verringern durch eine grüne Lese und Traubenteilung den Ertrag, um eine höhere Ausreifung der Trauben zu erzielen. Durch selektive Handlese stellen wir sicher, dass nur die gesündesten und reifsten Trauben vergoren werden.

AUSBAU

Die topgesunden Trauben werden selektiv von Hand geerntet. Nach dem Entrappen erfolgt eine mehr-tägige offene, traditionelle Maische-gärung zur sanften und ausgiebigen Extraktion der Aromen, des Körpers und der Tannine. Die Weiter-entwicklung des Rotweines findet in neuen und gebrauchten Barriques zur Harmonisierung des Geschmacks über mindestens ein Jahr statt. Anschließend wird der Rotwein unfiltriert 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. Daraus vinifizieren wir ausdrucksstarke Weine, die für Ihre Herkunft stehen. Hervor-ragende Weine entstehen, wenn wir die Reben im Gleichgewicht halten und dank schonender Bereitung nur die besten Eigenschaften aus den Trauben gewinnen sowie den Weinen Zeit zum Reifen geben.