



Sommelier  
Vividus  
empfiehlt:

Artikelnummer: 1.038

BLAUER SILVANER - autochthone Rebsorte

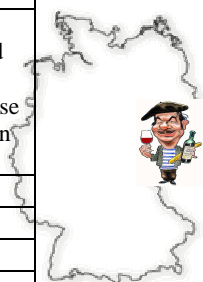


**Kloster Pforta, Bad Kösen Saale Unstrut:** Bis ins Jahr 1134 reicht die Geschichte des Landesweingutes Kloster Pforta zurück. Zu dieser Zeit siedelten sich Zisterziensermönche an den Saalhängen unweit von Naumburg an und gründeten das Kloster "St. Marien zur Pforte". Bereits im Jahre 1154 wurde als erster Weinberg des Klosters der "Köppelberg" urkundlich erwähnt. Der heutige Sitz des Weingutes geht auf Augustinermönche des Naumburger Moritzklosters zurück, welche im 14. Jahrhundert Weinberge am nordwestlichen Saaleufer zwischen Bad Kösen und Naumburg bewirtschafteten. Für sie wurde dort eine Unterkunft errichtet, von der sich die Lagebezeichnung "Saalhäuser" ableitet. Heute werden mit der Erfahrung aus über 850 Jahrgängen im größten Einzelweingut an Saale und Unstrut auf 51 Hektar Rebfläche neun Weiß- und sechs Rotweinsorten in kontinuierlich ausgezeichnete Qualität gekeltert.

**Produkt-Info:**

Artikelnummer	1.038
Jahrgang + Name + Lage:	2015 - Pfortenser Köppelberg - Lagenwein
Land + Anbaugebiet:	Deutschland - Saale Unstrut
Erzeuger:	Kloster Pforta
Rebsorte:	100% BLAUER SILVANER
Klassifizierung:	Deutscher Qualitätswein
Farbe:	Weißwein
Geschmacksrichtung:	Trocken
Beschreibung:	Filigrane Aromen von reifen Stachelbeeren und eine leichte Note von Heu umschmeicheln die Nase beim Einschenken dieses edlen Weines. Am Gaumen wird das vielschichtige Bukett von Quitten und reifen Birnen ergänzt. Mit seiner lebendigen Säure empfiehlt sich dieser Wein als idealer Begleiter zu herzhaftem Käse und leichten Fischgerichten, da er diese Speisen nicht dominiert sondern die Aromen dezent unterstreicht.
Analysewerte:	Alkohol: 13,0 % vol. – Säure: 6,0 g/l – Restzucker: 4,1 g/l.
Serviertemperatur:	9° bis 11°C
Weinreifung:	Edelstahlbehälter
Reifepotential:	ca. 2020
Verschlussart	Naturkork
Dekantieren:	Nein
Herstellung:	Seit 1137, mit der Gründung des Kloster Pforta, widmeten sich die Winzer der Wein-Herstellung nach alter Tradition
Bodenbeschaffenheit:	Der erstmals 1152 urkundlich erwähnte Pfortenser Köppelberg mit überwiegender Südlage und Muschelkalkverwitterungsböden.
Füllmenge:	0,75 Liter
Allergene	Enthält Sulfite
Vegan:	Nein, kann Spuren von Eiweiß, Gelatine und Milch enthalten
Gourmet:	Beim Blauen Silvaner handelt es sich um eine im Saale-Unstrut-Gebiet autochthone Rebsorte. Genießen Sie ihn zu herzhaftem Altenburger Ziegenkäse oder leichten Fischgerichten sowie Pfannkuchen. So zeigt der frisch-fruchtige Blaue Silvaner seine ganze Aromenvielfalt.
Rezeptvorschlag:	1.038 - Saiblingsfilets mit Lauch-Nuss-Sauce
Bewertungen:	Sommelier Vividus 5,7 von 6,0 Punkten
Presse:	
Auszeichnungen:	
Besonderheiten:	
Inverkehrbringer:	Landesweingut Kloster Pforta GmbH, Saalberge 73 06628 Naumburg/Saale OT Bad Kösen

Weinbaugebiet  
DEUTSCHLAND  
Saale Unstrut



„vididus-natürlich®“ \*

Weinfachagentur Klaus Löbbe \* Mühlenstraße 45a \* 58285 Gevelsberg  
Telefon: 02332 / 551276 E-Mail: kur.loebbe@t-online.de