

Der Weg zum guten Wein ...vividus - natürlich®



Sommelier
Vividus
empfiehlt:

Artikelnummer: 1.039
WEISSER HEUNISCH - autochthone Rebsorte

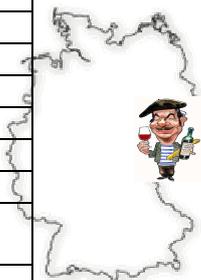
Kloster Pforta, Bad Kösen Saale Unstrut: Bis ins Jahr 1134 reicht die Geschichte des Landesweingutes Kloster Pforta zurück. Zu dieser Zeit siedelten sich Zisterziensermönche an den Saalhängen unweit von Naumburg an und gründeten das Kloster "St. Marien zur Pforte". Bereits im Jahre 1154 wurde als erster 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	1.039
Jahrgang + Name + Lage:	2015 - Pfortenser Köppelberg - Lagenwein
Land + Anbaugebiet:	Deutschland - Saale Unstrut
Erzeuger:	Kloster Pforta
Rebsorte:	100% WEISSER HEUNISCH
Klassifizierung:	Deutscher Qualitätswein
Farbe:	Weißwein
Geschmacksrichtung:	Trocken
Beschreibung:	Der Weiße Heunisch ist, obwohl er im Mittelalter sehr weit verbreitet war, heute beinahe verschwunden. Die bekannten Rebsorten Riesling, Chardonnay und Auxerrois stammen zum Beispiel von ihm ab. Das Aroma ist geprägt von gelben Zitrusfrüchten mit einem Hauch von sommerlicher Blumenwiese.
Analysewerte:	Alkohol: 12,5 % vol. – Säure: 7,4 g/l – Restzucker: 4,8 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:	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:	
<u>Inverkehrbringer:</u>	Landesweingut Kloster Pforta GmbH, Saalberge 73 06628 Naumburg/Saale OT Bad Kösen

Weinbaugebiet
DEUTSCHLAND
Saale Unstrut



„vividus-natürlich®“ *

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