



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



Sommelier
Vividus
empfeht:

Artikelnummer: 1.040
ROTER TRAMINER - 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 ausgezeichneter Qualität gekeltert.

Produkt-Info:

Artikelnummer	1.040
Jahrgang + Name + Lage:	2015 - Roter Traminer Naumburger - Ortswein
Land + Anbaugebiet:	Deutschland - Saale Unstrut
Erzeuger:	Kloster Pforta
Rebsorte:	100% ROTER TRAMINER
Klassifizierung:	Deutscher Qualitätswein
Farbe:	Weißwein
Geschmacksrichtung:	Trocken
Beschreibung:	Der Rote Traminer bezaubert mit einem würzig-fruchtigen Geschmack und zarten Duftnoten von Rosen und Honig. Seine goldgelbe Farbe macht ihn zu einer Besonderheit. 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.
Analysewerte:	Alkohol: 12,5 % vol. – Säure: 6,8 g/l – Restzucker: 2,1 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:	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.
Rezeptvorschlag:	1.040 - Wiener Schnitzel im original
Bewertungen:	Sommelier Vividus 5,7 von 6,0 Punkten
Auszeichnungen:	
Inverkehrbringer:	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