



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



Sommelier  
Vividus  
empfiehlt:

**Artikelnummer: 2.090**  
**Rebsorte ANDRÉ**

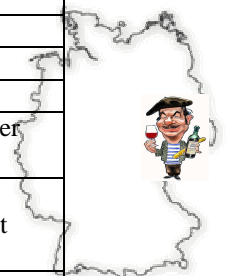
**Kloster Pforta, Bad Kösen Saale Unstrut:** Bis ins Jahr 1134 reicht die Geschichte des Landesweingutes Kloster Pforta zurück. Zu dieser Zeit siedelten sich Zisterziensermönche an den Saalhängen unweit von Naumburg an und gründeten das Kloster "St. Marien zur Pforte". Bereits im Jahre 1154 wurde als 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 gekellert.



**Produkt-Info:**

Artikelnummer	2.090
Jahrgang + Name + Lage:	2014 - André - Eulauer Heideberg - Lagenwein
Land + Anbaugebiet:	Deutschland - Saale Unstrut
Erzeuger:	Kloster Pforta
Rebsorte:	100% ANDRÉ – Diese Rebsorte ist eine Kreuzung von Blaufränkisch und St. Laurent. Sie wurde durch Ing. J. Horak in der Zuchtstation Velke Pavlovice in der Tschechei gezüchtet.
Klassifizierung:	Deutscher Qualitätswein – Saale Unstrut
Farbe:	Rotwein
Geschmacksrichtung:	Trocken
Beschreibung:	Diese exklusive Rarität wird in Deutschland von nur drei Weingütern kultiviert. Der André beeindruckt durch sein Bukett von frischen Kräutern und dunklen Fruchtaromen. Kräftig, würzig, Hauch von Holunderbeeren und Röstaromen.
Analysewerte:	Alkohol: 13,5 % vol. – Säure: 3,8 g/l – Restzucker: 0,1 g/l. (Zero)
Serviertemperatur:	16° bis 18°C
Weinreifung:	Barrique
Reifepotential:	ca. 2028
Verschlussart	Naturkork
Dekantieren:	Ja, eine Stunde vor Genuss
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. Kalkboden mit Lehm vermischt.
Füllmenge:	0,75 Liter
Allergene	Enthält Sulfite
Vegan:	Nein, kann Spuren von Eiweiß, Gelatine und Milch enthalten
Gourmet:	Wildgerichte und deftige Speisen
Rezeptvorschlag:	2.090 - Wildscheinfilet mit Backpflaumen in Sahnesauce
Bewertungen:	Sommelier Vividus 5,7 von 6,0 Punkten
Auszeichnungen:	Sélection – Silber Wein Challenge
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