



Elbling trocken 2022

Schloss Proschwitz



Artikel Nr.	05401
Land	Deutschland
Herkunft	Sachsen, Meissen - Weinberge entlang der Elbe in ausgezeichnete südlichen Disposition
Rebsorte	Elbling (100%)
Qualitätsbezeich.	Q.b.A.
Geschmack	trocken
Trinktemperatur	7 - 9 °C
Ausbau	Präzise temperaturgesteuerte, kühle Vergärung
Füllmenge	0,750l
Beschreibung	Der Wein hat eine prachtvolle Farbe mit gold-grünen Reflexen. In der Nase ein angenehmer Zitrusduft und Mandarine pur. Am Gaumen ist er außerordentlich weich und sehr mild. Im Abgang zeigt er seinen vollen satten Fruchtgeschmack von Mandarine mit einer leichten Note von Pampelmuse.
Empfehlung	Salat mit Meeresfrüchten und Pampelmusenfilet
Über den Winzer	Das Weingut Schloß Proschwitz ist sowohl das älteste als auch das größte private Weingut Sachsens. Dr. Georg Prinz zur Lippe kaufte nach 1990 das Weingut "Schloß Proschwitz" seiner Familie zurück. Das Geheimnis des 800 Jahre alten Weingutes liegt in der ausgezeichneten südlichen Disposition der Weinberge, dem günstigen Mikroklima des Elbtales sowie in der nahezu idealen Bodenkombination aus Lößlehm und Graniturgestein. Die sechs Meter mächtige Lößlehmschicht verleiht unseren Weinen ihr herrlich fruchtiges Bukett, der darunter liegende Granitfelsen lässt den Gaumen noch lange die Tiefe des Weines spüren. Im Rahmen der Mitgliedschaft im Verband deutscher Prädikats- und Qualitätsweingüter (VDP) erfolgt die Bewirtschaftung unserer Weinberge ausschließlich nach den Richtlinien des "kontrolliert umweltschonenden Weinbaus".