



Grauburgunder trocken 2023

Schloss Proschwitz



Artikel Nr.	05810
Land	Deutschland
Herkunft	Sachsen, Meissen - Weinberge entlang der Elbe in ausgezeichnete südlichen Disposition
Rebsorte	Grauburgunder (100%)
Qualitätsbezeich.	Q.b.A.
Geschmack	trocken
Trinktemperatur	9 - 11°C
Ausbau	Präzise temperaturgesteuerte, kühle Vergärung
Füllmenge	0,750l
Beschreibung	Frisch und leicht mit herrlich floralen Aromen und tragender Säurestruktur. Die kräftigen Aromen nach Honig und Quitte harmonieren angenehm mit dem fülligen Körper, während die animierende Säure ihm Lebendigkeit und Frische verleiht. Auf der Zunge prickelnd fruchtig - am Gaumen samtig entwickelt er eine enorme Länge.
Empfehlung	Milde Käsesorten, Geflügel und Salaten
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".