



Goldriesling trocken 2016

Schloß Proschwitz



Artikel Nr.	05300
Land	Deutschland
Herkunft	Sachsen, Meissen - Weinberge entlang der Elbe in ausgezeichneter südlichen Disposition
Rebsorte	Riesling (100 %)
Qualitätsbezeich.	Q.b.A.
Geschmack	trocken
Trinktemperatur	7 - 9 °C
Ausbau	Präzise temperaturgesteuerte, kühle Vergärung
Boden	Rote Granitfelsen, der von einer bis zu 6 Meter mächtigen Lösschicht bedeckt ist
Füllmenge	0,75 l
Beschreibung	Eine sanft weißgoldenen Farbe, ein zarter Hauch von frischen Bananen, reifen Birnen sowie Anklänge von Aprikose zeichnen den Goldriesling aus. Diese Aromen sind auch am Gaumen zu spüren. Dort werden sie von einer sehr lebendigen, harmonischen Säure begleitet und mit der ganz zarten fruchtigen Süße der Früchte ausbalanciert.
Empfehlung	Salatvariation mit Birnenspalten und Nüssen oder Gurkensalat mit Melone und leichten Gorgonzola-Joghurt-Dressing
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 Lößlehmsschicht 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".