



Pinot Blanc Sekt brut

Schloß Proschwitz

Artikel Nr.	05460
Land	Deutschland
Herkunft	Sachsen, Meissen - Weinberge entlang der Elbe in ausgezeichneter südlichen Disposition
Rebsorte	Weissburgunder (100 %)
Qualitätsbezeich.	Sekt b. A.
Geschmack	brut
Trinktemperatur	6 - 8 °C
Ausbau	Hergestellt nach dem klassischen Champagnerverfahren und neunmonatiger Lagerung auf der Hefe
Boden	Rote Granitfelsen, der von einer bis zu 6 Meter mächtigen Lössschicht bedeckt ist
Füllmenge	0,75 l
Beschreibung	Wundervolle Perlage und herrlich erfrischende, leichte weißgoldene Farbe stimmen bestens auf einen genussreichen Tag ein. Sein delikater Duft von weißen Blüten, zart und sanft mit leichten Noten des weißen Pfirsichs und knackigem Apfel füllen den Mund ganz aus.
Empfehlung	Aperitif oder als Begleiter eines sonnigen Tages
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".