



Rosé trocken 2014

Schloß Proschwitz

Artikel Nr.	05440
Land	Deutschland
Herkunft	Sachsen, Meissen - Weinberge entlang der Elbe in ausgezeichneter südlichen Disposition
Rebsorte	Regent (0 %), Dornfelder (0 %), Spätburgunder (0 %)
Qualitätsbezeich.	Q.b.A.
Geschmack	trocken
Trinktemperatur	7 - 9 °C
Ausbau	Saigner-Methode
Boden	Rote Granitfelsen, der von einer bis zu 6 Meter mächtigen Lösschicht bedeckt ist
Füllmenge	0,75 l
Beschreibung	Leuchtend roten Farbe im Glas. Klare, primäre Fruchtaromatik von Erd- und Himbeeren. Sowohl die animierende Säure als auch der volle Körper verleihen ihm eine ausgewogene Struktur und einen angenehm, langen Körper am Gaumen.
Empfehlung	Grillsaison, einfach ein perfekter Wein für sommerlichen Genuss
Über den Winzer	<p>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.</p> <p>Im Rahmen der Mitgliedschaft im Verband deutscher Prädikats- und Qualitätsweingüter (VDP) erfolgt die Bewirtschaftung unserer Weinberge ausschließlich nach den Richtlinien des "kontrolliert umweltschonenden Weinbaus".</p>