



Dornfelder trocken 2017

Schloß Proschwitz



Artikel Nr.	05950
Land	Deutschland
Herkunft	Sachsen, Meissen - Weinberge entlang der Elbe in ausgezeichneter südlichen Disposition
Rebsorte	Dornfelder (100 %)
Qualitätsbezeich.	Q.b.A.
Geschmack	trocken
Trinktemperatur	16 - 18 °C
Ausbau	18 Monate im Barrique gereift
Boden	Rote Granitfelsen, der von einer bis zu 6 Meter mächtigen Lösschicht bedeckt ist
Füllmenge	0,75 l
Beschreibung	Im Glas ein tiefes, kräftiges Dunkelrot mit einem Bouquet von Heidelbeere, rote Beete, Brombeere und würzigen Anklängen von Nelke, Wachholder, Veilchen. Am Gaumen präsentiert sich der Wein voller Würze und Tiefe, mit angenehm kräftigen Tanninen und viel Länge.
Empfehlung	Gegrilltem Fleisch, Hasenrücken mit Wachholder-Sauce, Lamm oder Wildgeflügel
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".