



Pinot MadeleineSekt 2020

Schloss Proschwitz



| | |
|-------------------|--|
| Artikel Nr. | 05450 |
| Land | Deutschland |
| Herkunft | Sachsen, Meissen - Weinberge entlang der Elbe in ausgezeichnete südlichen Disposition |
| Rebsorte | Spätburgunder (100%) |
| Qualitätsbezeich. | Sekt b. A. |
| Geschmack | brut |
| Trinktemperatur | 7 - 9 °C |
| Ausbau | Traditioneller Ausbau und neunmonatige Lagerung auf der Hefe |
| Füllmenge | 0,750l |
| Beschreibung | Im Glas präsentiert sich der Pinot Rosé in einem eleganten, lachsfarbenen Ton und begeistert durch fruchtige Aromen von reifen Erdbeeren, roten Äpfeln, frischer Preiselbeerkonfitüre und Anklängen von Lakritz. Ein Sekt der durch Länge und Struktur überzeugt. |
| Empfehlung | Aperitif, gegrilltem Fisch, hellem Fleisch |
| 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". |