



Scheurebe trocken 2022

Schloß Proschwitz



| | |
|-------------------|--|
| Artikel Nr. | 05701 |
| Land | Deutschland |
| Herkunft | Sachsen, Meissen - Weinberge entlang der Elbe in ausgezeichneter südlichen Disposition |
| Rebsorte | Scheurebe (100 %) |
| Qualitätsbezeich. | Q.b.A. |
| Geschmack | trocken |
| Trinktemperatur | 7 - 9 °C |
| Ausbau | Sorgfältige Lese, vorsichtiges Abpressen, Ausbau im Edelstahltank |
| Boden | Rote Granitfelsen, der von einer bis zu 6 Meter mächtigen Lößschicht bedeckt ist |
| Füllmenge | 0,75 l |
| Beschreibung | Diese Scheurebe duftet verführerisch nach Cassis, Williamsbirne, Apfel und Zitrus. Verwoben sind Noten von Holunderblüte und frischer Minze. Am Gaumen Cassis, Birne und Holunderblüte, aber auch Zitrusfrüchte und Maracuja. Intensive, aromatische Frische und zugleich tiefgründig, erdige Mineralität. |
| Empfehlung | Hellem Fleisch, leichte Fischgerichte sowie als Aperitif |
| 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.</p> <p>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.</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> |