

Gutswein Goldriesling QbA

Weingut Schloss Proschwitz, Sachsen



Kategorie:	Weißwein
Rebsorte:	Riesling
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	frisch, leicht, feinwürzig,
Alkohol:	11,5 vol. %
Serviertemperatur:	8-10 °C
Servierempfehlung:	Zu einem Carpaccio vom Thunfisch mit Kapern, Zitronendressing mit frischem Schnittlauch
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	10 26 76

Charakteristik

Goldgelb funkelt der Riesling mit zarten, grünen Reflexen. Im Bukett erscheinen exotische Früchte, Ananas, Birne und reife Grapefruit. Man spürt außerdem Noten von frisch geschnittenem Gras, Holunderblüten, die dem Wein eine gewisse Frische verleihen. Ein leichter charaktervoller Sommerwein.

Klima/Terroir

Das Weinbaugebiet Sachsen ist eines der kleinsten und das östlichste Weinbaugebiet Deutschlands. Die ca. 89 ha großen Weinberge des Gutes mit einzigartigem Terroir, aus bis zu 6 Meter Lösslehm, welche auf verwitterten Granit und Syenit-Felsen ruhen, werden kontrolliert umweltschonend bewirtschaftet. Geprägt ist Sachsen durch das günstige Klima im Elbtal, da kontinentale Wetterlagen im Sommer und Herbst lange sonnige Perioden bewirken und vollmundige Weine hervorbringen.

Ausbau

Der Ausbau erfolgte im Edelstahltank.

Das Weingut

Das Weingut Schloss Proschwitz ist sowohl das älteste als auch das größte private Weingut Sachsens.

1997 kaufte Georg Prinz zur Lippe große Teile des Weingutes sowie das in unmittelbarer Nähe zu den Weinbergen gelegene Schloss und führt dieses noch heute. Die Weine aus dem Elbtal sprechen längst für sich selbst und zwar qualitativ auf höchstem Niveau.

