

Gutswein Elbling QbA

Weingut Schloss Proschwitz, Sachsen



Kategorie:	Weißwein
Rebsorte:	Elbling
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	frisch, leicht, feinwürzig,
Alkohol:	11,5 vol. %
Serviertemperatur:	8-10 °C
Servierempfehlung:	zu Salaten, Fischspeisen, Meeresfrüchten und hellem Fleisch
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	10 04 04

Charakteristik

Im Glas präsentiert sich der Wein in einer strohgelben Farbe. Im Bouquet zeigt er Noten von Zitrusfrüchten und Stachelbeeren mit einer feinen und frischen Säure. Am Gaumen ist der Wein weich und mild mit Aromen von grünen Früchten und feinen Vanillenoten. Im Abgang ist der Elbling intensiv mit frischen Zitrusnoten.

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 Edeltank.

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.

