

Scheurebe QbA

Weingut Schloss Proschwitz, Sachsen



Kategorie:	Weißwein
Rebsorte:	Scheurebe
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	frisch, fruchtig, ausbalanciert
Alkohol:	11,5 vol. %
Serviertemperatur:	8-10 °C
Servierempfehlung:	zu gedünstetem Rotbarschfilet und knackigem Zucchini Gemüse
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	10 26 93

Charakteristik

Grünelbe Farbe im Glas. Ein ausdrucksstarker Duft nach Stachelbeere und weißer Johannisbeere. Erstaunlich sind aber auch vegetabilen Aromen wie frisch geschnittenes junges Korianderkraut in der Nase. Am Gaumen im ersten Moment süßlich, doch dieser Eindruck wird sofort am Gaumen widerlegt. Die Süße ist sehr dezent eingebaut und das perfekte Gegengewicht zur frischen Säure. Langer, vielschichtiger Abgang.

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.

