WEINGUT SCHLOSS PROSCHWITZ
PRINZ ZUR LIPPE

2016
Schloss Proschwitz
Spätburgunder GG VDP.GOSSE LAGE®
-im Barrique gereift-

Artikel Nr. 103218

Analyse

Alkohol:	13,0 %vol.
Restzucker:	1,6 g/l
Säure:	4,7 g/l

Empfohlene Trinktemperatur 18°C

Geschichte Mit dem Prädikat „GG“ VDP.GROSSE LAGE© zeichnet der Verband der deutschen Prädikatsweingüter – VDP – in jedem Jahr die besten trockenen Weine aus, die ausschließlich aus den so genannten „Großen Lagen“ stammen dürfen. Dort reift unser Spätburgunder mit expressivem Lagencharakter, die das Terroir der Proschwitzer Weine in besonderer Weise widerspiegelt. Als Vertreter der Sorte „Pinot Noir“ begegnet er Ihnen als „sächsische Rarität“.

Charakteristik Feinfruchtige Nase mit Noten von Sauerkirsche, Zartbitterschokolade und Earl Grey. Am Gaumen verzückt unser 2016er Spätbgurgunder GG mit Aromen von Sauerkrischgelee, Bacon, Vanille, Pfeffer und Graphite.

Speise-empfehlung Medaillons vom Hirsch im Speckmantel auf Wurzelgemüse mit Kartoffelröstis.

VDP. Prädikatsweingut

WEINGUT SCHLOSS PROSCHWITZ PRINZ ZUR LIPPE DORFANGER 19 01665 ZADEL ÜBER MEISSEN
TELEFON (0 35 21) 76 760 TELEFAX (0 35 21) 76 76 76
weingut@schloss-proschwitz.de www.schloss-proschwitz.de