

WEINGUT SCHLOSS PROSCHWITZ

Purer, reiner Genuss. Über Felder und Wiesen führt der Weg, schlängelt sich durch winzige Dörfer und endet dann plötzlich an einem Hang. Bestockt mit Tausenden von Reben breitet sich der Weinberg hinunter zur Elbe aus, und auf der anderen Uferseite ragen die Türme des Meißner Doms auf. Das also ist der Weinberg mit dem schönsten Ausblick in Sachsen: die Spitzenlage Schloss Proschwitz. Seit 800 Jahren wird hier Wein angebaut, grauer und weißer Burgunder, Riesling, Elbling und Scheurebe.



SCHLOSS PROSCHWITZ

Das Weingut „Schloss Proschwitz – Prinz zur Lippe“ ist das größte private Weingut in Ostdeutschland und das älteste noch existierende in Sachsen.

Die fürstliche Familie zur Lippe gehört zu den ehrwürdigen Adelshäusern in Deutschland; bis 1918 zählte sie zu den bedeutendsten Unternehmerfamilien in Sachsen. Nach dem Zweiten Weltkrieg wurde ihr Besitz enteignet und das Weingut zu DDR-Zeiten von einer Landwirtschaftlichen Produktions-Genossenschaft bewirtschaftet. Nach 1990 kaufte Dr. Georg Prinz zur Lippe das Weingut seiner Familie zurück und baut es seitdem beständig aus. In einem 300 Jahre alten restaurierten Vierseitenhof in Zadel werden heute dreizehn verschiedene Sorten Wein gekeltert.

Grundlage der Proschwitzer Lagen bildet der für die Region typische rote Granitfelsen, der von einer bis zu sechs Meter dicken Lössschicht bedeckt ist. Sie ist für die Ausdrucksfülle der Frucht verantwortlich, während der darunter liegende Granit das mineralische Rückgrat der Weine garantiert. Der fruchtbare Boden kann sowohl Wasser als auch Wärme optimal speichern.

Seit der Übernahme durch Dr. Georg Prinz zur Lippe werden die 55 Hektar Rebfläche des Weinguts Schloss Proschwitz kontrolliert umweltschonend bewirtschaftet und die Weinzeilen begrünt. Die Böden werden in regelmäßigen Abständen untersucht, und



entsprechend der Analysewerte erfolgt die Bodendüngung. Der Einsatz von Pflanzenschutzmitteln wurde seit 1991 drastisch reduziert.

Für die hohe Qualität der Weine sorgt die konsequente Ertragsreduzierung im Sommer. Verzichtete man hier nicht zugunsten der Qualität auf die Menge, würden die im Holzfass ausgebauten Weine nur dünn und ausdruckslos. Bei der Lese werden nur die absolut reifen und gesunden Trauben eingebracht. Durch vorsichtiges Abpressen mittels moderner pneumatischer Membranpressen wird verhindert, dass beim Keltern Gerbstoffe in die Weißmoste gelangen. Die Weißweinbereitung ist die Paradedisziplin des Betriebs. Bei der Vinifikation werden die Moste blank geklärt, um nur reinsten Traubensaft zu vergären. Durch eine temperaturgesteuerte kühle Vergärung sichert der Kellermeister die fruchtigen Aromastoffe. Bei der notwendigen Schönung und Filtration nutzt er ausschließlich Naturstoffe wie Bentonit und Kieselgur,

die eine schonende Weinbehandlung garantieren.

Den Erfolg dieses Vorgehens bestätigt die Grauburgunder Spätlese trocken von Schloss Proschwitz aus dem Jahr 2006. Strohgelb fließt sie ins Glas und entfaltet in der Nase einen herrlich mineralischen Duft nach Zitrusfrüchten, Apfel und Pfirsich. Im Mund ist sie cremig und bei aller Dichte geradezu filigran. Ihre feine, animierende Säure vereint sich traumwandlerisch sicher mit der saftigen Frucht. Dieser Grauburgunder zeichnet sich auch durch einen überraschend langen Nachhall aus. Eine fabelhafte Qualität.

Weintipp aus dem Buch:

100 Meisterwerke des Weines – Deutschland

Hrsg. Ralf Frenzel
Tre Torri Verlag

