

Grauburgunder · SPÄTLESE

2011 · Prädikatswein · trocken
aus ökologisch erzeugten Trauben



Weingut

In der Hoflößnitz wird seit 1401 Wein angebaut und gekellert. Jahrhundertlang befand sich das Weingut in kurfürstlich sächsischem Besitz, heute ist das Gut der einzige zertifizierte kontrolliert-ökologisch wirtschaftende Weinbaubetrieb Sachsens mit rund 8,5 ha Anbaufläche.

Lage / Boden

Radebeuler Goldener Wagen / Syenitgestein, stellenweise mit Schwemmsanden

Charakteristik

Eine raffinierte Versuchung, welche mit einem exotischen Bouquet aus Kokos, Vanille und Ananas überrascht. Im Mund entwickelt sich ein feiner leicht cremiger Schmelz und die äußerst dezente Holznote gibt dieser Rarität, aus ökologisch erzeugten Trauben, einen tollen Rahmen, sie verleiht ihm Substanz und Charme. Ein Wein perfekt zu Kalbsfleisch.

Alkohol: 12,5 %

Restzucker: 6,4 g/l

Säure: 6,0 g/l



Weingut Hoflößnitz GmbH

Knollweg 37 · 01445 Radebeul/Sachsen · Geschäftsführer: Jörg Hahn

Telefon: 03 51/8 39 83 33 · Telefax: 03 51/8 39 83 30 · E-Mail: info@hofloessnitz.de · www.hofloessnitz.de

Steuer-Nr. 209/122/00222 · USt-IdNr. DE192518790 · HRB 15017 AG Dresden · DE-Öko-022-Kontrollstelle

Bankverbindung: Kreissparkasse Meißen · BLZ 850 550 00 · Konto 3 011 059 038