

Jahrgang:	2018
Bezeichnung:	Juliuspital
Rebsorte:	Schwarzriesling
Geschmacksrichtung:	trocken
Flaschenart:	1,0 l Flasche
Weinnummer:	189813
EAN-Code Flasche:	4018493981306
EAN-Code Karton:	4018493981368
Analysedaten:	Alkohol: 12,5 % vol. Süße: 0,6 g/l Säure: 4,8 g/l
Qualitätsstufe:	Deutscher Qualitätswein
Anbaugebiet:	Franken
Allergene:	enthält Sulfite



Herkunft: Das Juliuspital besitzt Weinberge über das gesamte fränkische Weinanbaugebiet verteilt. Für unsere Rebsortenlinie wählen wir Jahrgang für Jahrgang Trauben aus unseren Rebflächen und von befreundeten Winzern aus, die den Rebsortencharakter mit einer fruchtig frischen Stilistik garantieren.

Philosophie: Wir legen größten Wert auf einen behutsamen Umgang mit der Natur – unser Ertrag im Weinberg ist bewusst begrenzt, wir achten auf ein optimales Bodenmanagement und auf ein intaktes Ökosystem. Güte geht uns immer vor Menge. Passend zur jeweiligen Weinbergsparzelle kultivieren wir ausgesuchte, klassische Rebsorten. Unser Ziel sind fränkische Weinpersönlichkeiten, mit Authentizität und Frische.

Der Ausbau: Auch im Keller steht die schonende Weinbereitung im Vordergrund. Für diesen Wein arbeiten die Kellermeister mit einer Maischeerhitzung. Mittels Temperaturen zwischen 55° bis 75°C werden aus den Beerenhäuten vor allem Farbstoffe extrahiert. Nach behutsamem Abpressen lässt die langsame Gärung bei rund 20°C einen fruchtigen Rotwein entstehen.

Charakterisierung: Eine Fruchtfülle von roten Johannisbeeren, Schwarzkirschen und Pflaumen. Feinsinnig und geschmeidig am Gaumen mit perfekt eingebundener Säure.

Speiseempfehlung: Der perfekte Begleiter zur Küche Italiens oder milden Käsevariationen.

Das Weingut Juliuspital Würzburg

1576 gründete Fürstbischof Julius Echter die gemeinnützige Stiftung Juliuspital in Würzburg. Unser Weingut ist Teil dieser Stiftung und seit jeher tragen die Erlöse zur Finanzierung der sozialen Aufgaben bei. 180 Hektar Weinbergsbesitz in den renommiertesten Weinlagen Frankens legen den Grundstock für die Individualität unserer Weine. Größten Wert legen wir auf einen behutsamen Umgang mit der Natur – Nachhaltigkeit für unsere Reben und Verantwortung für zukünftige Generationen.

