

|                            |                                                        |
|----------------------------|--------------------------------------------------------|
| <b>Jahrgang:</b>           | 2018                                                   |
| <b>Rebsorte:</b>           | Fränkischer Satz                                       |
| <b>Geschmacksrichtung:</b> | trocken                                                |
| <b>Flaschenart:</b>        | 750 ml Bocksbeutel                                     |
| <b>Weinnummer:</b>         | 186234                                                 |
| <b>EAN-Code Flasche:</b>   | 4018493 623404                                         |
| <b>EAN-Code Karton:</b>    | 4018493 623961                                         |
| <b>Analysedaten:</b>       | Alkohol: 13,0% vol.<br>Süße: 1,4 g/l    Säure: 6,0 g/l |
| <b>Qualitätsstufe:</b>     | Deutscher Qualitätswein                                |
| <b>Anbaugebiet:</b>        | Franken                                                |
| <b>Allergene:</b>          | enthält Sulfite                                        |



**Fränkischer Satz:** Der fränkische, gemischte Satz im Juliuspital entsteht aus Trauben besonders alter Klone von Silvaner (70%), Riesling (5%), Gelber Muskateller (5%), Gewürztraminer (5%), Roter Gutedel (5%) und Elbling (10%). Die verschiedenen Rebsorten sind im Weinberg „gemischt“ gepflanzt und werden gemeinsam geerntet.

**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. Die Spontangärung des Gemischten Satzes erfolgt auf neuen Tonneaux und dauerte bis Anfang Mai an. Im Anschluss reift der Jungwein einige Zeit auf seiner Feinhefe im großen Holzfass, bevor er schließlich seinen Weg in den Bocksbeutel findet.

**Charakterisierung:** Fruchtige Aromen von Zitrus und Grapefruit. Feine Noten von Quittenschalen und gelben Äpfeln. Viel Präzision mit mineralischem Säurenerv. Eleganz trifft auf größte Komplexität.

**Speiseempfehlung:** Mit etwas Reife perfekt zu getrüffelten Saucen, aber auch zu Schmorgerichten wie Ossobuco.

### 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.



*Mit Leidenschaft & Hingabe  
seit jeher.*



**Juliusspital**  
WEINGUT. WÜRZBURG.

Von Anbeginn ...

Wir gehen zurück in das 17. Jahrhundert, als Franken gemeinsam mit dem Burgund eines der größten zusammenhängenden Weinanbaugebiete in Europa war. Das fränkische Klima ist für die Reben zwar günstig, jedoch leidet die Region durch das Kontinentalklima unter extremen, kalten Frostwintern. Somit bleibt der Rebenantrag immer auch unberechenbar. Zudem gibt es in diesen Tagen weder die Möglichkeit zur Bekämpfung von Schädlingen oder Krankheiten, und der Lesebeginn ist via Gesetz einheitlich fest geregelt.

Mit fränkischem Pragmatismus nutzen die Winzer unter diesen widrigen Umständen den ‚gemischten Satz‘ zur Sicherung des Lebensunterhaltes. Man pflanzt mehrere verschiedene Rebsorten neben- und durcheinander im Weinberg, um so die unterschiedlichen Ansprüche, Anfälligkeiten aber auch die unterschiedliche Qualität der einzelnen Rebsorten auszugleichen. Gleichzeitig umgeht man auf diesem Wege das höhere Risiko des Totalausfalls, das bei einer Bepflanzung mit einer einzigen Sorte immer gegeben ist.

Zur Erinnerung. Damals galt eine sehr starre Bestimmung des Lesezeitpunktes und zudem musste zuallererst die Sicherung des Zehnts, des zehnten Teils, der damaligen Form der Besteuerung, gewährleistet sein.

Neben den vielen Weinbergen, in denen zwanzig und mehr Sorten angebaut werden, gibt es seit jeher Qualitätsweinberge, mit dem sogenannten ‚Fränkischen Satz‘. Akribisch wird auf die Rebsortenauswahl geachtet und deren Anzahl auf 10 verschiedene Sorten beschränkt. Zudem reduzieren die Winzer bereits in diesen Tagen zur Erzeugung von Weinqualität die Hektarerträge.

Ab 1659 gelangt auch die Qualitätsrebsorte Silvaner nach Franken und in den ‚gemischten Satz‘, zunächst mit nur mäßigem Erfolg. Erst als sich langsam die Grundlagen des modernen Weinbaus etablieren, und die Rebstöcke in den guten Weinbergslagen angepflanzt werden, leitet der Silvaner eine enorme Qualitätsverbesserung ein.

Schrittweise verdrängt der Silvaner andere, qualitativ minderwertige, Rebsorten aus den ‚gemischten Sätzen‘ und erobert Deutschland als meistangebaute Rebsorte. Dennoch wird es letztlich bis Ende des 18. Jahrhunderts dauern, bis Rebsorten wie Riesling, Traminer, Ruländer und Silvaner vor allen den Massenträger Elbling endgültig aus den fränkischen Weinbergen verbannt haben.

Der gemischte Satz bleibt bis in die Anfänge des 20. Jahrhunderts die übliche Pflanzungsform im fränkischen Weinberg.

Erst nach der Freigabe des Lesezeitpunktes ist der Sinn des gemischten Satzes entfallen. Die moderne Art des Weinbaus hält Einzug, wo der Ertrag durch Selektion und Vermehrung geeigneter Rebstöcke gesichert wird. Sukzessive wird auf den reinen Satz, der heutigen Form des mit nur einer Rebsorte bepflanzten Weinberges umgestellt.

100 Jahre und viele weinbauliche und kellerwirtschaftliche Erkenntnisse später bleiben als Essenz:

Nur wenn Rebsorte, Weinberg und die Leidenschaft der Weinmacher zusammenwirken kann ein Spitzenwein mit Charakter entstehen.