



Juliuspital

WEINGUT. WÜRZBURG.

| | |
|----------------------------|--|
| Jahrgang: | 2017 |
| Lage: | Iphöfer Julius-Echter-Berg |
| Rebsorte: | Silvaner |
| Klassifikation: | VDP.GROSSES GEWÄCHS |
| Geschmacksrichtung: | trocken |
| Flaschenart: | 750ml Schlegelflasche |
| Weinnummer: | 174214G |
| EAN-Code Flasche: | 4018493 421406 |
| EAN-Code Karton: | 4018493 421468 |
| Analysedaten: | Alkohol: 13,0% vol. Süße: 2,3 g/l Säure: 7,8 g/l |



| | |
|------------------------|-------------------------|
| Qualitätsstufe: | Deutscher Qualitätswein |
| Anbaugebiet: | Franken |
| Allergene: | enthält Sulfite |

Klassifizierte Lage und Rebsorte, niedrigste Erträge, Handselektion, lange Reifezeit und sensorische Prüfung

Herkunft: Südlich exponierter Steilhang am Schwanberg des Steigerwaldes. Vor kalten Nord- und Ostwinden geschützt herrschen hier optimale kleinklimatische Bedingungen. Der in dieser Region Frankens typische graubraune Keuperboden erhitzt sich rasch und speichert die Wärme. Dieser Wein entstammt der Premiumparzelle im Julius-Echter-Berg.

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 ein intaktes Ökosystem. Geringe Erträge und ein hohes Maß an Handarbeit sind die Garanten für homogene Traubenreife. Unser Ziel: Fränkische Weinpersönlichkeiten, mit Authentizität und Frische.

Der Ausbau: Der selektiven Handlese folgt vor dem Pressen ein Schalenkontakt zwischen 24 h und 5 Tagen. Bei diesem Wein setzen wir zu 100% auf Spontangärung im Holzfass. Anschließend reift der Wein bis zur Füllung in 500 Liter Tonneaux (10-15% Neu). Nach 18 Monaten Lagerung mit immer wiederkehrender Bâtonnage wird der Wein gefüllt. Anschließend gönnen ihm noch Reife auf der Flasche bis zur Vermarktung im September.

Charakterisierung: Sehr feine Nase. Kräutrige Komponenten gepaart mit gelben Früchten. Weiches Mundgefühl, kühl und herkunftsgeprägt, aber auch fordernd und intensiv am Gaumen. Das Finale zeigt sich salzig-mineralisch mit enormen Spannungsbogen.

Speiseempfehlung: Ideal zu Kalbsrücken im Kräutermantel, Schweinefilet oder auch Gans.

Beste Trinkgenuss: Ihr persönlicher Geschmack gefragt. Liebhaber junger Weine finden bei unseren VDP.GROSSEN GEWÄCHSEN ausgeprägte Lebendigkeit. Mit der Zeit nach circa drei bis fünf Jahren zeigt der Wein seinen unverwechselbaren Charakter, seine Komplexität und Harmonie. Liebhaber gereifter Weine können das Reifepotenzial von bis zu zehn Jahren ausnutzen.

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.

