



Juliuspital

WEINGUT. WÜRZBURG.

Jahrgang:	2017
Lage:	Würzburger Stein
Rebsorte:	Riesling
Klassifikation:	VDP.GROSSES GEWÄCHS
Geschmacksrichtung:	trocken
Flaschenart:	1,5 l Burgunderflasche „Magnum“
Weinnummer:	170310G
EAN-Code Flasche:	4018493031001
Analysedaten:	Alkohol: 12,5% vol. Süße: 1,9 g/l Säure: 8,7 g/l
Qualitätsstufe:	Deutscher Qualitätswein
Anbaugebiet:	Franken
Allergene:	enthält Sulfite



Klassifizierte Lage und Rebsorte, niedrigste Erträge, Handselektion, lange Reifezeit und sensorische Prüfung Herkunft: Frankens berühmteste Lage zieht sich muschelförmig am Main entlang. Der Würzburger Stein besitzt ein unglaubliches Wärmepotential! Nach Süden ausgerichtet und vor Winden geschützt ist er zusätzlich mit dem Wärmepuffer der Stadt sowie des Flusses ausgestattet. Dieser Wein entstammt ausschließlich dem Filetstück, der allerbesten Parzelle. Der Muschelkalkboden und das Mikroklima bilden die Grundlage für feinste, aromatische Trauben.

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 folgen im Keller Abbeeren und ein Schalenkontakt zwischen 24 h und 3 Tagen. Bei diesem Wein setzen wir auf 100% Spontangärung. Der Ausbau des Rieslings erfolgt nach 18 Monaten Lagerung auf der Vollhefe im Stahltank - Nach immer wiederkehrender Bâtonnage wird der Wein gefüllt. Anschließend gönnen ihm noch Reife auf der Flasche bis zur Vermarktung im September.

Charakterisierung: Strahlend und brillant. Typische Aromen von Limette und Pfirsich mit Nuancen von schwarzem Pfeffer. Geradlinige und kühle Stilistik. Sehr dichter; komplexer Steinwein mit langem Nachhall und einer rassigen Säure. Ein Wein, der den Spagat zwischen graziler Anmut und schierer Kraft schafft.

Speiseempfehlung: Ergänzt exzellent feine Fischküche wie Forelle und Saibling, Wolfsbarsch und Doraden. Hervorragend zu Weißschimmelkäse wie Brie oder Camembert.

Bester 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.

