Juliusspital
WEINGUT. WÜRZBURG.

Jahrgang:	2017
Lage:	Würzburger Stein
Rebsorte:	Silvaner
Klassifikation:	VDP.GROSSES GEWÄCHS
Geschmacksrichtung:	trocken
Flaschenart:	750ml Schlegelflasche
Weinnummer:	170214G
EAN-Code Flasche:	4018493 021408
EAN-Code Karton:	4018493 021460
Analysedaten:	Alkohol: 13,5 % vol. Süße: 1,2 g/l Säure: 7,3 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! Der Würzburger Stein besitzt unglaubliches Wärmepotential, nach Süden ausgerichtet und vor Winden geschützt ist er zusätzlich mit dem Wärmepuffer der Stadt sowie des Flusses ausgestattet. Der Wein entstammt ausschließlich dem Filetstück, der allerbesten Parzelle. Das Rebalter und Mikroklima, verbunden mit dem besonders steinigen Muschelkalkboden sorgen für feinste Trauben mit aromatischer Tiefe.

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: Sehr präzise selektive Handlese macht einen Schalenkontakt vor dem Pressen von 24 h bis hin zu 5 Tagen möglich. Bei diesem Wein setzen wir zu 100% auf Spontangärung im Holzfass. Bis zur Füllung verbleibt der Wein komplett in 500 Liter Tonneaux (10-15% Neu). Nach 18 Monaten Lagerung auf der Hefe mit immer wiederkehrender Bâtonnage wird der Wein gefüllt und wir gönnen ihm noch Reife auf der Flasche bis zur Vermarktung im September.

Charakterisierung: Intensiver Duft von Mirabelle und Birne, mit einem Hauch von Karamell. Enormer Gaumendruck. Finessenreich und mineralisch. Sehr komplex mit viel Tiefgang.

Speiseempfehlung: Perfekter Begleiter zu Salzwasserfischen wie Seeteufel, Thunfisch oder Hummer, gerne auch zu gebratenen Jakobsmuscheln.

Bester Trinkgenuss: Ihr persönlicher Geschmack ist gefragt. Liebhaber junger Weine finden bei unseren VDP.GROSSEN GEWÄCHSEN ausgeprägte Lebendigkeit. Mit der Zeit, nach ca. 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 Juliusspital Würzburg

1576 gründete Fürstbischof Julius Echter die gemeinnützige Stiftung Juliusspital 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.

Klinikstraße 1, 97070 Würzburg · Tel. 09 31 / 3 93 - 14 00, Fax 09 31 / 3 93 - 14 14, weingut@juliusspital.de, www.juliusspital.de