



JuliuSpital

WEINGUT. WÜRZBURG.

Jahrgang:	2015
Lage:	Würzburger Stein
Rebsorte:	Riesling
Klassifikation:	VDP.GROSSES GEWÄCHS
Geschmacksrichtung:	trocken
Flaschenart:	750ml Schlegelflasche
Weinnummer:	150314G
EAN-Code Flasche:	4018493 031407
EAN-Code Karton:	4018493 031469
Analysedaten:	Alkohol: 14,0% vol. Süße: 3,6 g/l Säure: 8,3 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 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 auf der Vollhefe im Stahltank - Nach immer wiederkehrender Bâtonnage wird der Wein gefüllt (Juli 2016). Anschließend gönnen wir ihm ein weiteres Jahr Reife auf der Flasche.

Charakterisierung: Sehr dichter und komplexer Steinwein mit Aromen von feiner, reifer Steinfrucht, etwas Grapefruit und Orange. Geradlinige und fordernde Mineralität. Druckvoll am Gaumen, dazu viel Flint. Enormes Potential und tiefgründig.

Speiseempfehlung: Hervorragend zur Fischküche wie Lachs oder Saibling oder auch zum Weichschimmelkäse.

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.

