

## Weinexpertise

<b>Jahrgang:</b>	2010
<b>Lage:</b>	Würzburger Stein
<b>Rebsorte:</b>	Riesling
<b>Qualitätsstufe:</b>	Trockenbeerenauslese
<b>Geschmacksrichtung:</b>	Edelsüß
<b>Flaschenart:</b>	500ml Bocksbeutel
<b>Weinnummer:</b>	100368
<b>EAN-Code Flasche:</b>	4018493036808
<b>Analysedaten:</b>	Alkohol: 8,5% vol. Süße: 203,9 g/l Säure: 16,0 g/l
<b>Auszeichnung:</b>	DLG Gold, Frankenweinmedaille in Gold



**Charakterisierung:** Elegant und verführerisch mit einer lebendigen Säure als Rückgrat, die die Süße perfekt ausbalanciert. Konzentrierte Aromen von Pfirsich über Ananas bis hin zu Maracuja.

**Speiseempfehlung:** Perfekt zu fruchtbetonten Desserts und gehaltvollen Cremes.

**Herkunft:** Frankens berühmteste Lage zieht sich muschelförmig am Main entlang. Der Würzburger Stein besitzt ein unglaubliches Wärmepotential! Er ist nach Süden ausgerichtet, vor Winden geschützt und zusätzlich mit dem Wärmepuffer der Stadt, sowie des Flusses ausgestattet. Bodengestein ist der für das Mairdreieck typische Muschelkalk.

**Keltern im Juliuspital:** ‚Grape Tec‘ – Mit diesem speziellen Traubenaufzug fährt das Lesegut in unserer Kellerei 13 Meter in die Höhe. Wir nutzen ausschließlich die Schwerkraft zum Transport von Trauben und Maische – keinerlei Pumpvorgänge bis zur Einlagerung in den Gärtank! Nur eine schonende Traubenverarbeitung sichert die natürlichen Aromen des Leseguts.

**Der Ausbau:** Auch im Keller steht die schonende Weinbereitung im Vordergrund. Die schonende Gärführung im Stahltank, benötigt bis zu 30 Tage. Im Anschluss reift der Jungwein mehrere Monate auf seiner Feinhefe, bevor er seinen Weg in die Flasche findet.

### 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.

