

Jahrgang: 2018
Lage: Würzburger Stein
Rebsorte: Silvaner
Klassifikation: VDP.GROSSES GEWÄCHS
Geschmacksrichtung: trocken
Flaschenart: 750ml Schlegelflasche
Weinnummer: 180214G
EAN-Code Flasche: 4018493 021408
EAN-Code Karton: 4018493 021460
Analysedaten: Alkohol: 13,5 % vol.
 Süße: 0,7 g/l Säure: 6,6 g/l
Qualitätsstufe: Deutscher Qualitätswein
Anbaugebiet: Franken
Allergene: enthält Sulfite



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

Charakterisierung: Feingliedrige Fruchtaromen erinnern an Mirabelle und Birne, etwas frische Minze im Duft. Auf der Zunge ein enormer Gaumendruck. Finessenreich und mineralisch. Sehr komplexer Wein mit viel Tiefgang.

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

Herkunft: Frankens berühmteste Lage! Der Würzburger Stein besitzt ein unglaubliches Wärmepotential. Er ist komplett nach Süden ausgerichtet und vor Winden geschützt, zusätzlich profitiert er vom Wärmepuffer der Stadt, sowie des Mains. Der Wein entstammt ausschließlich dem Filetstück, der allerbesten Parzelle, dieser äußerst steilen Traditionslage. Hier wachsen die Reben in bis zu 65 Prozent Steigung – ein Prallhang mit perfekter Sonnenlichteinstrahlung. Das Rebalter und Mikroklima, verbunden mit dem besonders steinigen Muschelkalkboden, sorgen für feinste Trauben und am Ende für Weine mit aromatischer und mineralischer 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.

Der Ausbau: Die 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.

Bester Trinkgenuss: 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 und Harmonie. Freunde gereifter Weine können ein 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.

