

Jahrgang: 2018

Lage: Würzburger Stein

Rebsorte: Riesling

Klassifikation: VDP.GROSSES GEWÄCHS

Geschmacksrichtung: trocken

Flaschenart: 750ml Schlegelflasche

Weinnummer: 180314G

EAN-Code Flasche: 4018493 031407 **EAN-Code Karton:** 4018493 031469 **Analysedaten:** Alkohol: 13,5% vol.

Süße: 3,6 g/l Säure: 8,0 g/l

Qualitätsstufe: Deutscher Qualitätswein

Anbaugebiet: Franken
Allergene: enthält Sulfite

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

Charakterisierung: Intensive, brillante Aromen von Limette, Pfirsich und grünem Apfel. Auf der

Zunge geradlinige und kühle Stilistik, mit sehr fein eingebundener

Säurestruktur. Einerseits ein dichter und komplexer Steinwein, der dennoch

beindruckend finessenreich und elegant bleibt.

Speiseempfehlung: Ergänzt exzellent die feine Fischküche wie Saibling, Wolfsbarsch oder auch

Dorade. Gerne auch zum Perlhuhn mit knusprig, würziger Haut.

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 wir ihm noch Reife auf der Flasche bis zur

Vermarktung im September.

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 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.





