



JuliuSpital

WEINGUT. WÜRZBURG.

Jahrgang:	2018
Lage:	JULIUSSPITAL
Rebsorte:	Riesling
Qualitätsstufe:	Sekt b.A.
Geschmacksrichtung:	brut
Flaschenart:	750ml Champagnerflasche
Weinnummer:	187814
EAN-Code Flasche:	4018493 781401
EAN-Code Karton:	4018493 781463
Analysedaten:	Alkohol: 12,0 % vol.



Herkunft: Die elegante und feinfruchtige Aromatik des Rieslings eignet sich hervorragend für die Verseltung. Vor allem der Muschelkalkboden prägt diesen feinerlichen Riesling Sekt.

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 auf ein intaktes Ökosystem. Güte geht uns immer vor Menge. Passend zur jeweiligen Weinbergspartelle kultivieren wir ausgesuchte, klassische Rebsorten. Unser Ziel sind fränkische Weinpersönlichkeiten, mit Authentizität und Frische.

Der Ausbau: Der hochklassige Grundwein wird im traditionellen Verfahren, der sogenannten ‚Méthode Champenoise‘, verseltet. Dieser klassischen Flaschengärung verdankt der Sekt lang anhaltende und feine Perlage. Seine eleganten Aromen werden durch mindestens 24 Monate Hefelager auf der Flasche ausgebildet, bis schlussendlich die Feinhefe von Hand abgerüttelt wird.

Charakterisierung: Typische Rieslingaromen von Citrus und Pfirsich treffen auf eine dichte, schön eingebundene Mineralik. Lebendiger Sekt mit feinem Mousseux.

Charakterisierung: Perfekter Aperitif, passt auch gut zu Muscheln.

Bester Trinkgenuss: Unsere Sekte reifen während der Flaschengärung in der Flasche und werden mehrmals im Jahr frisch degorgiert. Unsere Sekte sind daher zur Zeit des Angebotes in der idealen Trinkreife und schmecken innerhalb des Jahres nach dem Degorgieren am besten.

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.

