

## Weinexpertise

<b>Jahrgang:</b>	2011
<b>Lage:</b>	JULIUSSPITAL
<b>Rebsorte:</b>	Rieslaner
<b>Qualitätsstufe:</b>	Auslese
<b>Geschmacksrichtung:</b>	edelsüß
<b>Flaschenart:</b>	500ml Bocksbeutel
<b>Weinnummer:</b>	113848
<b>EAN-Code Flasche:</b>	4018493384800
<b>EAN-Code Karton:</b>	4018493384862
<b>Analysedaten:</b>	Alkohol: 7,5% vol. Süße: 163,0g/l Säure: 8,2g/l



<b>Herkunft:</b>	Das JuliuSpital besitzt Weinberge über das gesamte fränkische Weinanbaugebiet verteilt. Für unsere Rebsortenlinie wählen wir Jahrgang für Jahrgang diejenigen Trauben aus, welche für die Rebsorte typische Weine mit einer fruchtig frischen Stilistik liefern können.
<b>Philosophie:</b>	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 Weinbergspazelle kultivieren wir ausgesuchte, klassische Rebsorten. Unser Ziel sind fränkische Weinpersönlichkeiten, mit Authentizität und Frische.
<b>Der Ausbau:</b>	Auch im Keller steht die schonende Weinbereitung im Vordergrund. Die langsame, kühle Gärführung bei 16°-18° C im Stahltank, benötigt bis zu 30 Tage. Im Anschluss reift der Jungwein mehrere Monate auf seiner Feinhefe, bevor er schließlich seinen Weg in den Bocksbeutel findet.
<b>Charakterisierung:</b>	Intensive Aromen von Aprikose, Pfirsich bis hin zu Maracuja, am Gaumen vollmundig und cremig, perfektes Süße-Säure-Spiel.
<b>Speiseempfehlung:</b>	Apfelstrudel, Panna Cotta, süße Pfannkuchen
<b>Auszeichnung:</b>	Frankenweinmedaille in Gold

### 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. 172 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.

