

Jahrgang:	2019	
Lage:	JULIUSSPITAL	
Rebsorte:	Rosé	
Qualitätsstufe:	Sekt b.A.	
Geschmacksrichtung:	brut	
Flaschenart:	750ml Champagnerflasche	
Weinnummer:	196614	
EAN-Code Flasche:	4018493 661406	
EAN-Code Karton:	4018493 661468	
Analysedaten:	Alkohol: 11,5 % vol.	
Herkunft/Cuvée:	Aus Rotweitrauben des Pinot Meunier (Schwarzriesling), der typischen Champagnertraube und Spätburgunder.	
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 Weinbergspazelle 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‘, versektet. Dieser klassischen Flaschengärung verdankt der Sekt eine lang anhaltende und feine Perlage. Seine eleganten Aromen werden durch ein langes Hefelager auf der Flasche ausgebildet, bis schlussendlich nach monatelanger Reifung die Feinhefe von Hand abgerüttelt wird.	
Charakterisierung:	Feine Aromatik von Johannisbeeren und Rhabarber mit zartduftenden Nuancen. Lebendig und mit fruchtig-frischem Geschmack.	
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.

