

<b>Jahrgang:</b>	2018
<b>Lage:</b>	Würzburger Pfaffenberg
<b>Rebsorte:</b>	Spätburgunder
<b>Klassifikation:</b>	VDP.ERSTE LAGE
<b>Geschmacksrichtung:</b>	trocken
<b>Flaschenart:</b>	750ml Burgunderflasche
<b>Weinnummer:</b>	181514
<b>EAN-Code Flasche:</b>	4018493151402
<b>EAN-Code Karton:</b>	4018493151464
<b>Analysedaten:</b>	Alkohol: 13,0 % vol. Süße: 0,6 g/l Säure: 6,1 g/l
<b>Qualitätsstufe:</b>	Deutscher Qualitätswein
<b>Anbaugebiet:</b>	Franken
<b>Allergene:</b>	enthält Sulfite



**Charakterisierung:** Ein hochklassiger Spätburgunder der nach einer offenen Maischegärung im Cuve, 15 Monate im Barrique auf der Feinhefe gereift ist. Aromen von dunklen Beeren und Kirschen, aber auch dunkle Schokolade und würzige Anklänge. Angenehme Tannine und mineralisch strukturiert am Gaumen.

**Speiseempfehlung:** Der passende Begleiter zum Filetsteak oder Wagyu Beef.

**Herkunft:** Dieser Wein wächst auf einer der ältesten Weinlagen Frankens – dem Würzburger Pfaffenberg. Die nach Süden und Südwesten hin ausgerichtete Muschelkalkflanke, liegt gegenüber dem nördlichen Abhang des Würzburger Steins.

**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:** Zu 100% offene Maischegärung im Cuve (offenes Holzfass), danach 15 Monate im Barrique auf der Vollhefe gereift. Grundlage dieses Weines ist eine selektierte Traubenpartie mit extrem niedrigem Ertrag (1 Traube pro Trieb).

**Bester Trinkgenuss:** Ihr persönlicher Geschmack gefragt. Die Premiumweine entwickeln erst mit der Zeit ihr volles Bukett, ihre geschmackliche Harmonie und Komplexität. Nach drei bis fünf Jahren Flaschenlager zeigt der Wein seinen unverwechselbaren Charakter, aber das Reifepotential ist noch lange nicht ausgereizt. Dies kann acht bis zehn Jahre betragen, je nach persönlichem Geschmack durchaus auch länger.

### 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.

