



Juliuspital

WEINGUT. WÜRZBURG.

Jahrgang:	2022
Rebsorte:	Standpunkt Sauvignon blanc Muschelkalk aus Escherndorf trocken
Klassifikation:	VDP.ORTSWEIN
Flaschenart:	750ml Burgunder
Weinnummer:	226014
EAN-Code Flasche:	4018493 601402
EAN-Code Karton:	4018493 601466
Analysedaten:	Alkohol: 13,0% vol. Süße: 3,8 g/l Säure: 7,2g/l
Qualitätsstufe:	Deutscher Qualitätswein
Anbaugebiet:	Franken
Allergene:	enthält Sulfite



Standpunkt:	Wenn man sich nach Harmonie sehnt, die goldene Mitte der richtige Weg ist und man Wein als Begleiter in den persönlich wertvollen Momenten versteht, dann ist dieser herkunftsgeprägte STANDPUNKT Wein perfekt. Er ist Botschafter unserer Haltung. Wir beschreiben ihn als mutigen aber besonnenen, als respektvollen aber individuellen Wein.
Charakterisierung:	Stachelbeere, viel gelbe Frucht, typisch, wenn auch dezente grüne Aromen von Limette, Gras, Erbsen und Paprika. Facettenreicher Individualist.
Speiseempfehlung:	Gegrilltem Fisch und Meeresfrüchten – begleitet aber auch die feine asiatische Küche und süß-saure Gerichte gekonnt.
Herkunft:	Die Escherndorfer Lagen erheben sich innerhalb der Mainschleife bei Volkach. Die bogenförmige Steillage, die sich von Westen nach Osten hinzieht ist geprägt vom, für diese Region typischen, Muschelkalkboden. Dieser sorgt für eine ausgezeichnete Wärmespeicherkapazität.
Ausbau:	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 auf seiner Feinhefe im Edelstahl, bevor er schließlich seinen Weg in die Flasche findet.

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.

