



# Juliuspital

WEINGUT. WÜRZBURG.

<b>Bezeichnung:</b>	ECHTER SECCO
<b>Grundwein:</b>	Weißwein (Müller-Thurgau, Bacchus)
<b>Geschmacksrichtung:</b>	trocken
<b>Flaschenart:</b>	750ml Sektflasche
<b>Weinnummer:</b>	221604
<b>EAN-Code Flasche:</b>	4018493 160404
<b>EAN-Code Karton:</b>	4018493 160466
<b>Analysedaten:</b>	Alkohol: 12,0 % vol.
<b>Qualitätsstufe:</b>	Deutscher Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure
<b>Allergene:</b>	enthält Sulfite
<b>Charakterisierung:</b>	Intensiver Duft von Birne, Pfirsich und weißen Blüten. Am Gaumen sehr saftig und erfrischend. Prickelnder Trinkspaß!
<b>Speiseempfehlung:</b>	Auf der Terrasse oder einfach als Aperitif genießen.
<b>Herkunft:</b>	Für unseren ECHTER SECCO wählen wir Jahrgang für Jahrgang diejenigen Trauben aus, welche die typisch fruchtige und frische Stilistik dieses spritzigen Spaßbringers 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 Weinbergspartelle kultivieren wir ausgesuchte, klassische Rebsorten. Unser Ziel sind fränkische Weinpersönlichkeiten, mit Authentizität und Frische.
<b>Der Ausbau:</b>	Der fruchtige Grundwein wird im Drucktank bei niedrigen Temperaturen verperlt. Dieser technisch aufwendigen Methode verdankt der ‚Perlwein‘ seinen Namen und seine spritzige Charakteristik.
<b>Beste(r) Trinkgenuss:</b>	Unsere Seccos besitzen sofort die ideale Trinkreife und sollten jung und frisch getrunken werden.



## 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.

