



# Juliusspital

WEINGUT. WÜRZBURG.

|                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|---------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Jahrgang:           | 2022                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Lage:               | Würzburger Stein                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Rebsorte:           | Silvaner                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Klassifikation:     | VDP.ERSTE LAGE                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Geschmacksrichtung: | trocken                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Flaschenart:        | 750ml Bocksbeutel                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Weinnummer:         | 220514                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| EAN-Code Flasche:   | 4018493051405                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| EAN-Code Karton:    | 4018493051467                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Analysedaten:       | Alkohol: 13,0 % vol.<br>Süße: 3,0 g/l    Säure: 6,1 g/l                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Qualitätsstufe:     | Deutscher Qualitätswein                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Anbaugebiet:        | Franken                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Allergene:          | enthält Sulfite                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Auszeichnung:       | Frankenweinmedaille in Gold                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Charakterisierung:  | Intensiver und komplexer Steinwein. Viel gelbe Frucht von Birnen, Mirabellen und etwas Mango in der Nase, am Gaumen druckvoll und mineralisch mit viel Tiefgang.                                                                                                                                                                                                                                          |
| Speiseempfehlung:   | Idealer Speisebegleiter zu Kalbfleisch oder einem Ragout von Steinpilzen.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Herkunft:           | Frankens berühmteste Lage zieht sich muschelförmig am Main entlang. Der Würzburger Stein besitzt ein unglaubliches Wärmepotential! Er ist nach Süden ausgerichtet, vor Winden geschützt und zusätzlich mit dem Wärmepuffer der Stadt, sowie des Flusses ausgestattet. Bodengestein ist der für das Maindreieck typische Muschelkalk.                                                                      |
| 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 Weinbergspartelle kultivieren wir ausgesuchte, klassische Rebsorten. Unser Ziel sind fränkische Weinpersönlichkeiten, mit Authentizität und Frische. |
| Der Ausbau:         | Im Keller steht die schonende Weinbereitung im Vordergrund – das Ziel ist Bewahren anstelle von Verändern. Der Wein wird ganz traditionell im großen Holzfass spontan vergoren. Auch die Reifephase des Jungweins erfolgt für mehrere Monate auf seiner Vollhefe im großen Holzfass, bevor er schließlich abgefüllt wird.                                                                                 |
| Bester Trinkgenuss: | Weine der VDP.ERSTE LAGE besitzen aufgrund der dichten, komplexen Struktur ein sehr gutes Reifepotenzial. Wer dem Wein zwei bis drei Jahre Zeit zur Entwicklung gibt, genießt ihn voll entwickelt mit ausgewogenem, harmonischem Charakter. Liebhaber gereifter Weine haben bei richtiger Lagertemperatur nach rund fünf Jahren große Freude an diesen Weinen.                                            |



## Das Weingut Juliusspital Würzburg

1576 gründete Fürstbischof Julius Echter die gemeinnützige Stiftung Juliusspital 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.

