

|                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|---------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Jahrgang:           | 2022                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Lage:               | Rödelseer Küchenmeister                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Rebsorte:           | Silvaner                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Klassifikation:     | VDP.ERSTE LAGE                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Geschmacksrichtung: | trocken                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Flaschenart:        | 750ml Bocksbeutel                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Weinnummer:         | 226214                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| EAN-Code Flasche:   | 4018493 621400                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| EAN-Code Karton:    | 4018493 621462                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Analysedaten:       | Alkohol: 13,0 % vol.<br>Süße: 2,5 g/l    Säure: 6,1 g/l                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Qualitätsstufe:     | Deutscher Qualitätswein                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Anbaugebiet:        | Franken                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Allergene:          | enthält Sulfite                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Auszeichnung:       | Frankenweinmedaille in Gold                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Charakterisierung:  | Lebendiger fruchtbetonter Silvaner mit Anklängen von gelben Früchten.<br>Ein sehr animierendes Süße-Säure-Spiel. Kräftig mit feinem Schmelz.                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Speiseempfehlung:   | Passt hervorragend zu kräftigen Speisen wie Kalbsschnitzel oder hellem Fleisch.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Herkunft:           | Der Rödelseer Küchenmeister ist ein typischer Vertreter des Gipskeupers. Die südwestliche Lage profitiert von den aufsteigenden Winden aus dem Maintal und den meist sehr gleichmäßigen Niederschlägen. In diesem Kleinklima können die Trauben lange und perfekt ausreifen.                                                                                                                              |
| 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 Weinbergsparzelle 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 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.

