



JuliuSpital

WEINGUT. WÜRZBURG.

Jahrgang:	2022
Bezeichnung:	JULIUSSPITAL
Rebsorte:	Cuvée Pinot
Qualitätsstufe:	Sekt b.A.
Geschmacksrichtung:	brut
Flaschenart:	750ml Champagnerflasche
Weinnummer:	222014
EAN-Code Flasche:	4018493 201404
EAN-Code Karton:	4018493 201466

Analysedaten: Alkohol: 11,5 % vol.

Charakterisierung: Nach dem Degorgieren zeigt sich der Jahrgang 2022 sehr elegant und cremig. In der Nase feine Citrusnoten gepaart mit etwas Brioche, leicht nussigen Aromen und feinen weißen Blüten. Am Gaumen angenehme Fruchtnoten von Weinbergspfirsich, Quitte und etwas Kräuterwürze. Die Kombination aus Mineralität und erfrischendem Säurespiel machen ihn zu einem wahren Hochgenuss!



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: Der hochklassige Grundwein wird im traditionellen Verfahren, der sogenannten ‚Méthode Champenoise‘, versektet. Dieser klassischen Flaschengärung verdankt der Sekt seine lang anhaltende und feine Perlage. Die eleganten Aromen werden durch ein langes Hefelager ausgebildet, bis schlussendlich nach monatelanger Reifung die Feinhefe abgerüttelt wird.

Bester Trinkgenuss: Unsere Sekte reifen während der Flaschengärung in der Flasche und werden mehrmals im Jahr frisch degorgiert. Unsere Sekte sind daher zur Zeit des Angebotes in der idealen Trinkreife und schmecken innerhalb des Jahres nach dem Degorgieren am besten.

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.

