



STAATLICHER

Hofkeller

W Ü R Z B U R G

SEIT 1128



STAATLICHER

Hofkeller

WÜRZBURG

SEIT 1128

VDP.GUTSWEIN

Die Exzellenz
Weinfrankens



Von Grund auf gut

VDP.GUTSWEINE

Die **VDP.GUTSWEINE** sind der **gute Einstieg** in die herkunftsgeprägte Qualitätshierarchie der Prädikatsweingüter. Die Weine stammen aus **gutseigenen Lagen** und entsprechen den strengen VDP Qualitätsstandards.

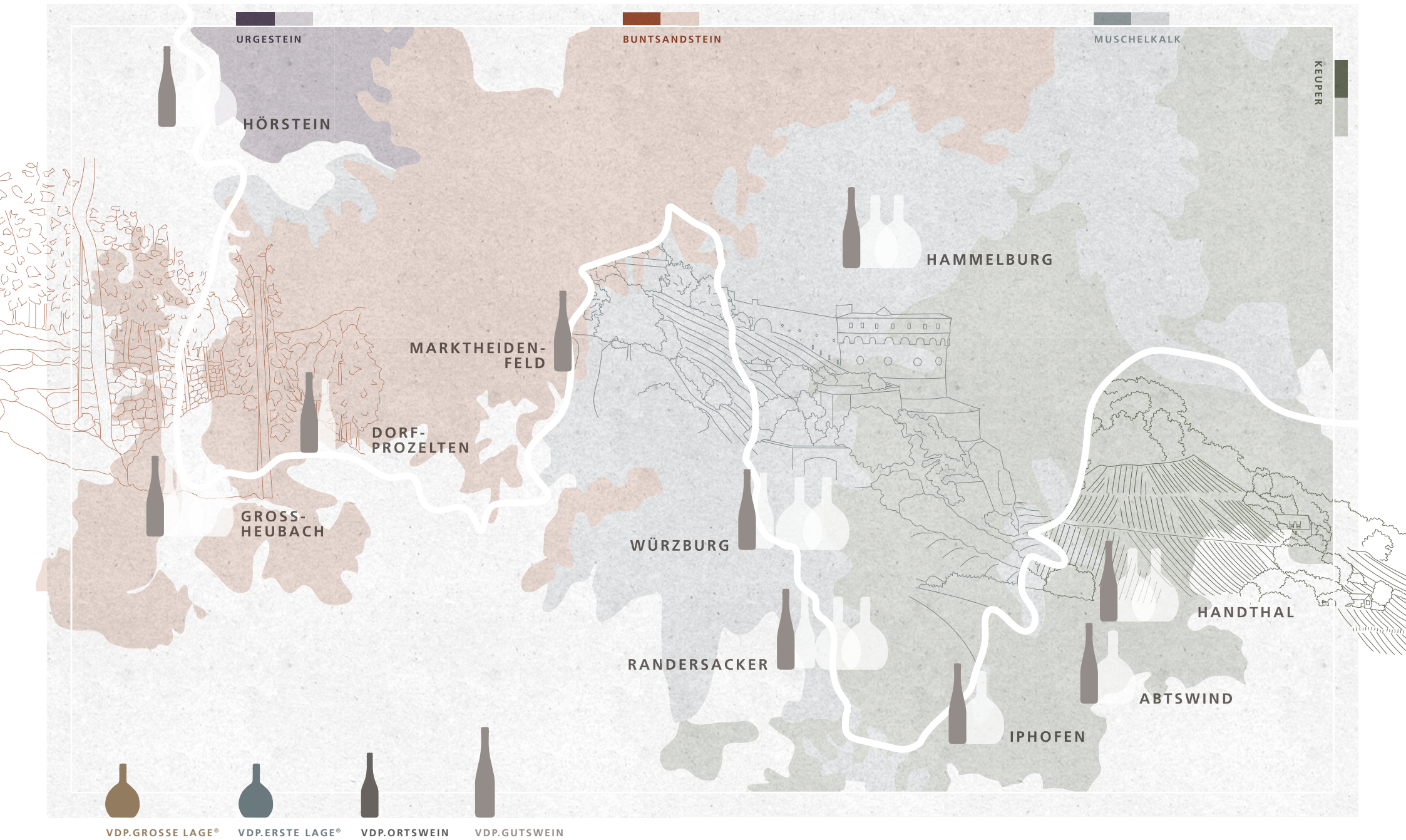
Die Erntemenge ist auf einen Ertrag von maximal 75 hl pro Hektar beschränkt. Für den Anbau sind 80% traditionelle gebietstypische Rebsorten vorgeschrieben. Ein **VDP.GUTSWEIN** trägt den Namen des Weinguts, die Region und die Rebsorte auf dem Etikett.

Die klassischen Prädikate „Kabinett“ und „Spätlese“ sind sowohl für trockene, als auch für rest- und fruchtsüße Weine zugelassen. Die Prädikatsstufen ab „Auslese“ sind ausschließlich den edelsüßen Weinen vorbehalten.

Mit dem Anspruch in jedem Segment **das Beste Frankens** zu bieten, öffnen diese Weine, aus guteigenen Weinbergen und unter den strengen VDP Kriterien hergestellt, die Tür zum Weingenuss. Genießen Sie die **Vielfalt Weinfrankens** von unterschiedlichen Böden aus dem gesamten Weinbaugebiet.



LAGENKARTE VDP.GUTSWEIN





VDP.GUTSWEIN Junge Linie Cuvée

WEINE:

„WEISS SAGERIN“ CUVÉE BLANC

„MEINMATROSE“ CUVÉE ROSÉ

„TROTZKOPF“ CUVÉE ROT

Es braucht die **Erfahrung unserer Kellermeister** eine **harmonische Komposition** aus unterschiedlichen Grundweinen herzustellen. **Von Grund auf gute Weine** mit **ausgewogenen Aromen** bereiten einen **unkomplizierten Weingenuss**.

Unsere „JUNGE LINIE“ vereint Leichtigkeit mit **unkompliziertem Weingenuss** und bietet einen sehr guten Einstieg in die Welt des Qualitätsweins. Bei der Komposition haben wir all unsere Erfahrung mit einer **zeitgemäßen Stilistik** kombiniert und so Weine entwickelt, die mit Ihrer direkten Art überzeugen, ohne dass es an Raffinesse fehlt.



VDP.GUTSWEIN Rebsorten- weine

WEINE:

BACCHUS

RIESLING

SCHEUREBE

SAUVIGNON BLANC

SILVANER

WEISSER BURGUNDER

ROTLING

DOMINA

SPÄTBURGUNDER

ZWEIFELT

Unsere sortenreine **VDP.GUTSWEINE** repräsentieren unseren **Qualitätsanspruch** genauso wie unsere **edelsten Tropfen**. Hier zählen für uns **umsichtiger Weinbau** im Einklang mit der **Natur, Handwerk** mit **Herz und Leidenschaft** und die **Erfahrung aus unserer Tradition**.

Mit Stolz zeigen wir unsere **VDP.GUTSWEINE** als Visitenkarten unserer Arbeit vor und laden Sie ein die **Vielfalt Weinfrankens** zu erleben.



STAATLICHER

Hofkeller

W Ü R Z B U R G

SEIT 1128

VDP.ORTSWEIN

Die Exzellenz
Weinfrankens



Botschafter bester Böden

VDP.ORTSWEINE

Die **VDP.ORTSWEINE** entstammen **hochwertigen, charaktervollen** und **traditionellen** Weinbergen innerhalb einer Ortsgemarkung. Neben hochwertigen Weinbergslagen sind regionale Rebsorten und beschränkte Erträge Grundvoraussetzung für diesen Weintyp.

Für den Anbau sind **80% traditionelle gebiets-typische Rebsorten** vorgeschrieben. Die Erntemenge ist auf einen Ertrag von maximal 75 hl pro Hektar beschränkt.

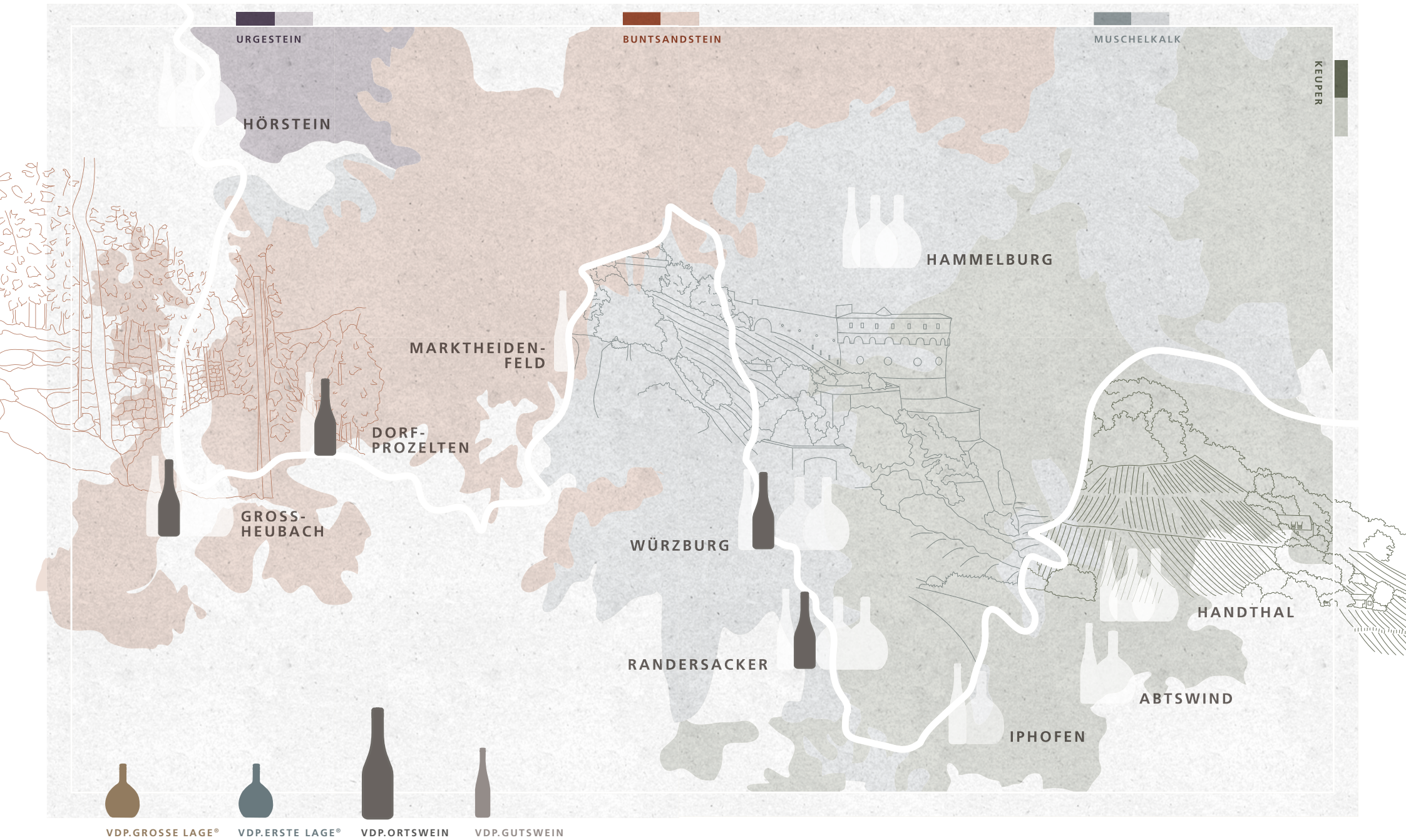
Der trockene **VDP.ORTSWEIN** ist als „Qualitätswein trocken“ gekennzeichnet. Für trockene Ortsweine werden keine Prädikatsstufen vergeben. Fruchtsüße **VDP.ORTSWEINE** dürfen entsprechend ihres Ausbaus die klassischen Prädikate „Kabinett“, „Spätlese“, „Auslese“, „Beerenauslese“, „Trockenbeerenauslese“ und „Eiswein“ tragen. Informationen zu unseren Süßweinspezialitäten finden Sie in einer weiteren Beilage.

Ein **VDP.ORTSWEIN** trägt auf dem Etikett neben dem Namen des Weinguts und der Rebsorte den Ortsnamen als Hinweis auf seine Herkunft. Um den **VDP.ORTSWEINEN** eine angemessene Mindestreife zu verleihen, werden sie erst ab dem 1. März nach dem auf die Lese folgenden Kalenderjahr auf den Markt gebracht.

Auch für unsere **VDP.ORTSWEINE** gilt: regionale Trauben und beschränkte Erträge sind der Schlüssel zu **hochwertigen und charaktervollen Weinen**. Aus Gemeinden quer über Franken verteilt kommen unsere Trauben nach Würzburg um hier zu **Weinbotschaftern ihrer Ortschaften** zu werden.



LAGENKARTE VDP.ORTSWEIN



BUNTSANDSTEIN



VDP.ORTSWEIN Großheubach

REBSORTE:
SPÄTBURGUNDER

DATEN & FAKTEN:
Hangneigung: 20 – 45 %
Gesamttribfläche: 3,5 Hektar
(Hang-) Ausrichtung: Süd

GESCHMACKSPROFIL:
fruchtbetont, ausdrucksstark

In Großheubach unterstützen die charakteristischen Trockenmauern aus Buntsandstein, die ohnehin schon idealen natürlichen Verhältnisse für den Weinbau. Kein Wunder, dass die **anspruchsvolle Spätburgunder Rebe** sich hier sehr wohl fühlt und für einen **fruchtbetonten und ausdrucksstarken VDP.ORTSWEIN Großheubacher Spätburgunder** sorgt.

BUNTSANDSTEIN



VDP.ORTSWEIN Dorfprozelten

REBSORTEN:
**DOMINA
FRÜHBURGUNDER**

DATEN & FAKTEN:
Hangneigung: 20 – 45 %
Gesamttribfläche: 10 Hektar
(Hang-) Ausrichtung: Süd/Südwest

GESCHMACKSPROFIL:
Kräuteraromen, kräftige Art

Roter Buntsandstein prägt **Dorfprozelten** und seine Umgebung. Auf diesem Gestein gelingen uns **kräftige und ausdrucksstarke Rotweine**. Die vielfältige Flora des Naturparks Spessart sorgt für eine hohe Biodiversität und unterstützt unsere **VDP.ORTSWEINE** aus Dorfprozelten mit **Kräuteraromen**.

MUSCHELKALK

VDP.ORTSWEIN Würzburg

REBSORTEN:
RIESLING
SILVANER
BACCHUS
MÜLLER-THURGAU

DATEN & FAKTEN:
Hangneigung: 20 – 60 %
Gesamtrebläche: 37 Hektar
(Hang-) Ausrichtung: Süd-Ost

GESCHMACKSPROFIL:
**Vom Muschelkalk geprägt,
gelbe Früchte, mineralisch**

Die **VDP.ORTSWEINE** der Mainfänkischen Metropole machen unsere **Passion zum Heimspiel**. Rings um die Stadt verteilen sich unsere Weinbergslagen. Keine andere Wirkstätte vereint die **Rebsortenvielfalt Frankens** wie das **Herz unseres Weingutes**. Mit Erfahrung und Tradition, sowie Weitsicht und Entdeckerfreude verschreiben wir uns der **Exzellenz Weinfrankens**. Unsere **VDP.ORTSWEINE** sind dafür der schmackhafteste Beweis.



MUSCHELKALK

VDP.ORTSWEIN Randersacker

REBSORTEN:
RIESLING
SILVANER

DATEN & FAKTEN:
Hangneigung: 20 – 50 %
Gesamtrebläche: 15 Hektar
(Hang-) Ausrichtung: Süd/Südwest

GESCHMACKSPROFIL:
würzig, gehaltvoll, saftig

In direkter Nachbarschaft zu Würzburg lässt sich der Traditionsweinort Randersacker gewiss nicht in den Schatten stellen. **Beeindruckende Steilhänge** mit der **perfekten Südausrichtung**, der fränkische Muschelkalk und über Jahrhunderte gepflegte Weinkultur machen unsere **VDP.ORTSWEINE** aus **Randersacker** zu **wahren Genussgaranten**.





STAATLICHER

Hofkeller

W Ü R Z B U R G

SEIT 1128

VDP.ERSTE LAGE®

Die Exzellenz
Weinfrankens



Erste Klasse

VDP.ERSTE LAGE®



VDP.ERSTE LAGE® kennzeichnet erstklassige Lagen mit **eigenständigem Charakter**, in denen optimale Wachstumsbedingungen herrschen und nachweislich über lange Zeit Weine mit nachhaltig hoher Qualität erzeugt wurden. Die Lagen werden von den VDP Regionalverbänden mit **großer Sorgfalt** bestimmt und abgegrenzt. Zum jeweiligen Weinberg werden die passenden, regional zugelassenen Rebsorten definiert. Neben Silvaner, Weißer Burgunder, Spätburgunder und Riesling sind in Franken Grauer Burgunder, Scheurebe, Rieslaner, Traminer, Chardonnay und Frühburgunder anerkannt.

Die Erntemenge ist auf einen Ertrag von maximal 60 hl pro Hektar beschränkt. Die Trauben werden **selektiv von Hand geerntet** und das Lesegut muss aus physiologisch vollreifen Trauben bestehen. Die Weine werden ausschließlich mittels **traditioneller Produktionsverfahren** erzeugt. Zusätzlich zur VDP-Betriebsprüfung wird für Weine aus **VDP.ERSTEN LAGEN®** die qualitätsorientierte Arbeit im Weinberg überwacht. Außerdem erfolgt eine Verkostung durch eine Prüfungskommission, die nach regionalen Vorgaben die Weine prüft und freigibt.

Der trockene **VDP.ERSTE LAGE®** Wein wird als „Qualitätswein trocken“ gekennzeichnet. Für trockene Weine werden keine Prädikatsstufen vergeben. Gesetzlich halbtrockene Qualitätsweine tragen keine zusätzliche Bezeichnung.

Frucht- und edelsüße Weine tragen die klassischen Prädikate „Kabinett“, „Spätlese“, „Auslese“, „Beerenauslese“, „Trockenbeerenauslese“ und „Eiswein“.

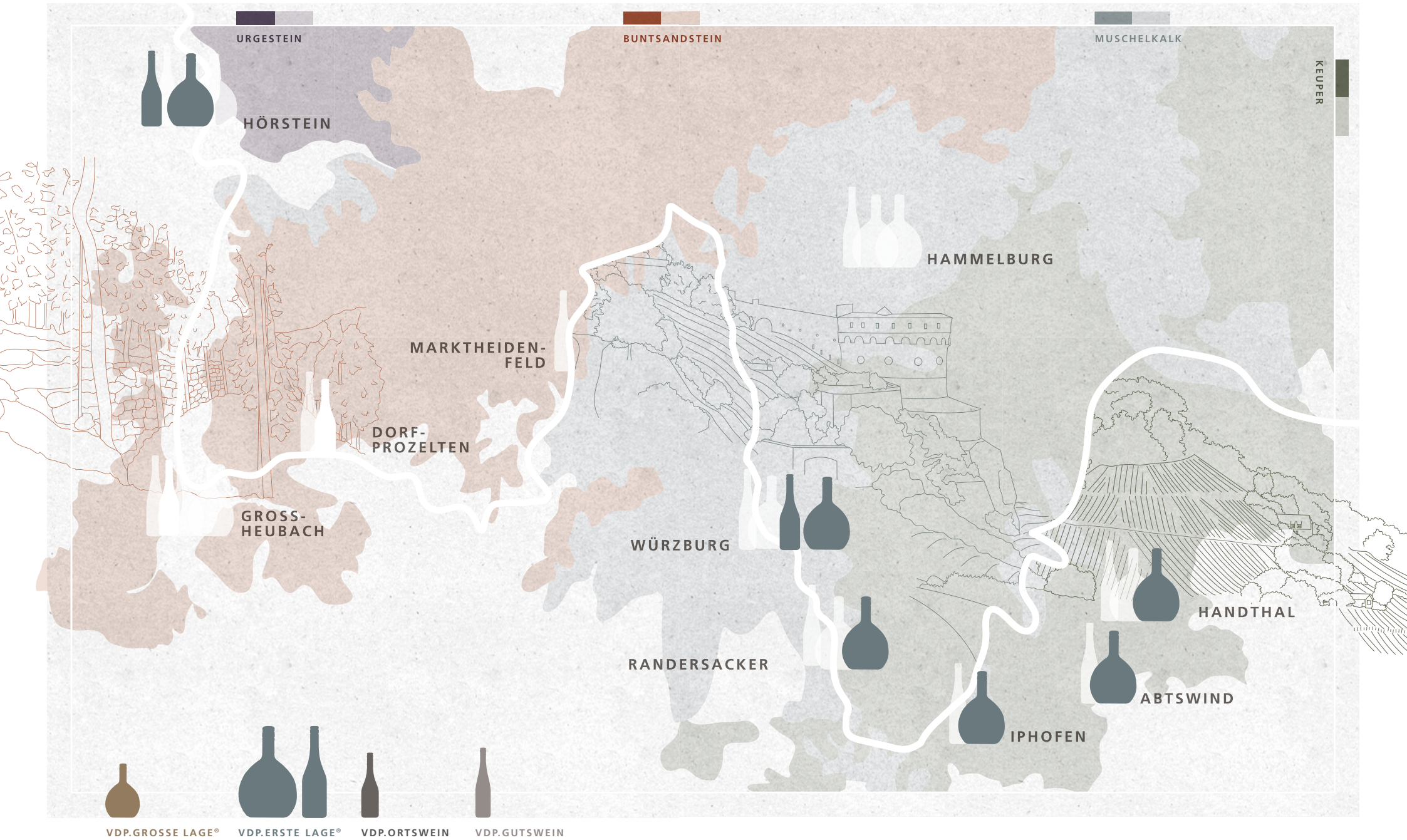
Ein Wein aus **VDP.ERSTER LAGE®** trägt neben dem Namen des Weinguts und der Rebsorte eine Kombination aus Orts- und Lagennamen (z.B. Würzburger Innere Leiste) als Hinweis auf seine Herkunft auf dem Etikett.

Um den **VDP.ERSTE LAGE®** Weinen eine angemessene Mindestreife zu verleihen, werden sie erst zur Mainzer Weinbörse, die jedes Jahr Ende April stattfindet, auf den Markt gebracht.

Mit unseren **VDP.ERSTE LAGE®** Weinen repräsentieren wir Weinfranken in seiner ganzen Pracht. Keuper, Muschelkalk, Buntsandstein und sogar Urgestein sind die fränkischen Bodenformationen, die unsere Weinregion so vielfältig machen. So reifen von Hörstein bis ins Handthal erstklassige Weine, die mit feinen und komplexen Geschmacksprofilen überzeugen.



LAGENKARTE VDP.ERSTE LAGE®



URGESTEIN



VDP.ERSTE LAGE® Hörsteiner Abtsberg

REBSORTEN:
SPÄTBURGUNDER
RIESLING

DATEN & FAKTEN:
Hangneigung: 20 – 45 %
Gesamttribfläche: 10 Hektar
(Hang-) Ausrichtung: Süd/Südwest

GESCHMACKSPROFIL:
rassig, kräftige Art, prägnant

Fast 100 km von unserer Wirkungsstätte in Würzburg entfernt liegt uns der **Abtsberg in Hörstein** um so mehr am Herzen. An den Ausläufern des Spessartrückens, weit in der nordwestlichen Ecke Bayerns, gedeihen in dieser **VDP.ERSTEN LAGE®** verschiedene Rebsorten auf dem Verwitterungsboden des Urgesteins aus Gneis, Glimmerschiefer, Granit und Basalt. Besonders unserem **Riesling** verleiht dieses Terroir einen **ausdrucksstarken, rassigen Geschmack**.



VDP.ERSTE LAGE® Würzburger Innere Leiste

REBSORTEN:
RIESLING
SILVANER

DATEN & FAKTEN:
Hangneigung: 25 – 35 %
Gesamttribfläche: 10 Hektar
(Hang-) Ausrichtung: Süd/Südwest

GESCHMACKSPROFIL:
**kräftige Aromen, würzig,
ausgeprägt**

Die Südflanke der Festung Marienberg wird vom imposanten Maschikulturm geprägt. An dem langezogenen, sonnigen Südhang erstrecken sich unsere Weinstöcke der **VDP.ERSTE LAGEN® Würzburger Innere Leiste**. „Lehne“ oder „Leite“ bedeutete früher „gestreckt“ oder „am Hang liegend“. Das für unsere Weine **perfekte Mikroklima** der **Innere Leiste** entsteht aus dem Zusammenspiel von Würzburgs heißer Kessellage, dem tonhaltigen Kalkstein als andauernder Wärmespeicher mit tiefgründiger Nährstoffversorgung und der intensiven Sonneneinstrahlung. Das Ergebnis sind **üppige, reife Aromen** und eine **zarte Säure**.

MUSCHELKALK



MUSCHELKALK



VDP.ERSTE LAGE® Würzburger Schlossberg

REBSORTE:
SILVANER

DATEN & FAKTEN:
Hangneigung: 20 – 40 %
Gesamttribfläche: 4 Hektar
(Hang-) Ausrichtung: Ost

GESCHMACKSPROFIL:
kernig, fruchtig

An diesem Motiv kommt kein Tourist in Würzburg vorbei und auch Würzburger genießen den Blick von der Alten Mainbrücke hinauf zur Festung Marienberg, an deren Hang die **VDP.ERSTE LAGE® Würzburger Schlossberg** im goldenen Sonnenlicht strahlt. Rund 4 ha, die kaum prominenter liegen könnten und sich ausschließlich in unserem Besitz befinden. Das Privileg, als **einziges Weingut** Weine aus dieser besonderen Lage schaffen zu dürfen, schätzen und genießen wir sehr.

VDP.ERSTE LAGE® Würzburger Stein

REBSORTEN:
SILVANER
RIESLING
WEISSER BURGUNDER
GRAUER BURGUNDER
RIESLANER
SPÄTBURGUNDER
CHARDONNAY

DATEN & FAKTEN:
Hangneigung: 45 – 60 %
Gesamttribfläche: 24 Hektar
(Hang-) Ausrichtung: Süd/Südwest

GESCHMACKSPROFIL:
**kräftige Aromen, würzig,
ausgeprägt**

Hoch thront der Muschelkalkhang über Würzburg. Als wahrer Prallhang liegt der **Würzburger Stein VDP. ERSTE LAGE®** im Norden der fränkischen Metropole **herrlich in der Sonne**. Das genießen unsere Trauben und später Sie im Glas. Auf nahezu 24 Hektar bauen wir als Erste Lage die Klassiker **Riesling, Silvaner, Rieslaner, Weißer und Grauer Burgunder, Chardonnay** und **Spätburgunder** am **Würzburger Stein** aus.



VDP.ERSTE LAGE® Randersackerer Marsberg

REBSORTEN:
SILVANER
TRAMINER
RIESLANER

DATEN & FAKTEN:
Hangneigung: 30 – 50 %
Gesamttribfläche: 5 Hektar
(Hang-) Ausrichtung: Süd/Südwest

GESCHMACKSPROFIL:
füllig, würzig, mineralisch

VDP.ERSTE LAGE® Randersackerer Marsberg: der Ursprung seines markanten Namens stammt weder vom antiken Gott noch vom Himmelskörper. Es ist der „**morsche**“ Berg, der zerklüftet von Gesteinsschutt mit extrem steinigem Muschelkalk, eine weitere **Prachtlage** in Randersacker bietet. Auch hier profitieren unsere Weine vom **Klima dieses wunderbaren Weinorts** am Ufer des Mains.



KEUPER

VDP.ERSTE LAGE®
Iphöfer
Julius-Echter-Berg

REBSORTE:
SILVANER

DATEN & FAKTEN:
Hangneigung: 45 – 60 %
Gesamttribfläche: 0,6 Hektar
(Hang-) Ausrichtung: Süd

GESCHMACKSPROFIL:
blumig, duftig, markant

0,6 Hektar voller Geschichte. Nahe dem malerischen Städtchen Iphofen liegt dieses Kleinod von Weinlage. **Fürstbischof Julius Echter von Mespelbrunn**, Gründer der Würzburger Universität und des von ihm gestifteten Spitals, ist ihr Namenspatron. Der nach Süden gewandte Steilhang liegt in einer Kessellage des Steigerwalds. Im Sommer und Herbst gibt der graubraune Keuperboden die Wärme der Sonne an unsere Reben ab. Ein **einzigartiges Sediment aus grünem Schilfsandstein** sorgt für **charakteristische, mineralische Noten** in unserem herrlichen **Silvaner** – hier herrschen einfach optimale klimatische Bedingungen für den Weinbau.



KEUPER

VDP.ERSTE LAGE®
Abtswinder
Altenberg

REBSORTEN:
SCHEUREBE

DATEN & FAKTEN:
Hangneigung: 20 – 45 %
Gesamttribfläche: 6 Hektar
(Hang-) Ausrichtung: Süd/Südwest

GESCHMACKSPROFIL:
blumig, aromatisch

Im geschützten Klima am Rande des beginnenden Steigerwaldes profitieren unsere Reben vom fruchtbaren Gipskeuper des **VDP.ERSTE LAGE® Abtswinder Altenbergs**. An den Ausläufern des Friedrichbergs sorgt dieser tonige und kalkreiche Boden für eine **ideale Wasserversorgung** und später für **mineralische und komplexe Aromen** in unseren Weinen.



KEUPER

VDP.ERSTE LAGE®
Handthaler
Stollberg

REBSORTE:
SILVANER

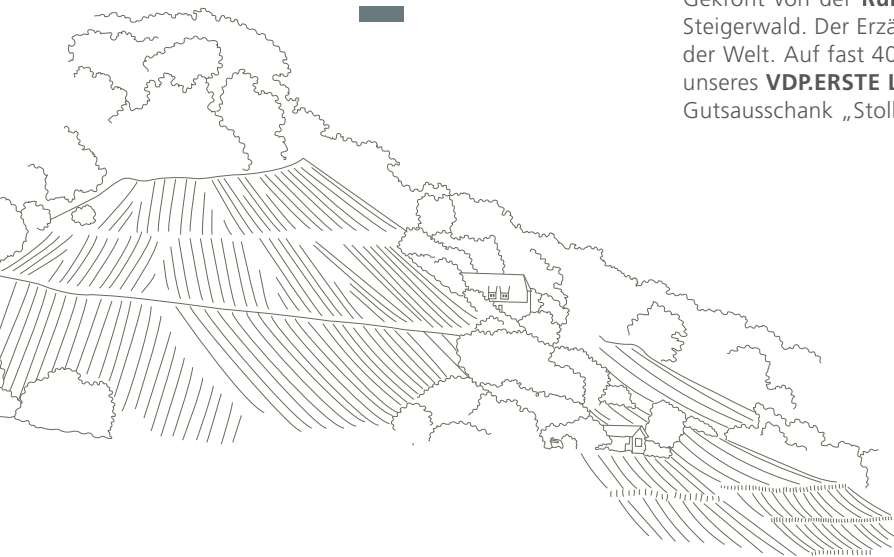
DATEN & FAKTEN:
Hangneigung: 20 – 45 %
Gesamttribfläche: 6 Hektar
(Hang-) Ausrichtung: Süd/Südwest

GESCHMACKSPROFIL:
aromatisch, duftig, elegant

Gekrönt von der **Ruine der Stollburg** liegt der höchste Weinberg Frankens am Rande des Naturparks Steigerwald. Der Erzählung nach erblickte hier der Minnesänger **Walther von der Vogelweide** das Licht der Welt. Auf fast 400m Höhe wachsen unsere **duftigen, ausgeprägten Weine**. Genießen Sie ein Glas unseres **VDP.ERSTE LAGE® Handthaler Stollberg Silvaner** an diesem **magischen Weinort** in unserem Gutsausschank „Stollberg“.



www.hofkeller.de





STAATLICHER

Hofkeller

W Ü R Z B U R G

SEIT 1128

VDP.GROSSE LAGE®

Die Exzellenz
Weinfrankens



Die Spitze der Weinberge

VDP.GROSSE LAGE®

VDP.GROSSE LAGE® zeichnet die **hochwertigsten deutschen Weinberge** aus. Hier reifen die besten Weine mit komplexem Geschmack, expressivem Lagencharakter und besonderem Reifepotenzial. Die Lagen werden von den VDP Regionalverbänden mit großer Sorgfalt bestimmt und **parzellengenau** abgegrenzt. Zum jeweiligen Weinberg werden die passenden, regional zugelassenen Rebsorten definiert. Für Franken sind dies **Riesling, Silvaner und Spätburgunder**.

Die Erntemenge ist auf einen Ertrag von maximal 50 hl pro Hektar beschränkt. Die Trauben werden **selektiv von Hand geerntet**. Das Lesegut muss aus physiologisch **vollreifen Trauben** bestehen. Die Weine werden ausschließlich mittels **traditioneller Produktionsverfahren** erzeugt. Neben der üblichen VDP.Betriebsprüfung unterliegen die Weine aus **VDP.GROSSEN LAGEN®** zusätzlicher Kontrolle und Prüfung: Die qualitätsorientierte Arbeit im Weinberg und insbesondere das Ertragsniveau werden in jedem Weinberg während der gesamten Vegetationsperiode und vor der Lese überwacht. Die Weine werden vor und nach der Abfüllung durch eine Prüfungskommission geprüft und bestätigt.

Trockene Weine aus **VDP.GROSSE LAGE®** werden als **VDP.GROSSES GEWÄCHS®** bezeichnet. Frucht- und edelsüße Weine tragen die klassischen Prädikate „Kabinett“, „Spätlese“, „Auslese“, „Beerenauslese“, „Trockenbeerenauslese“ und „Eiswein“.

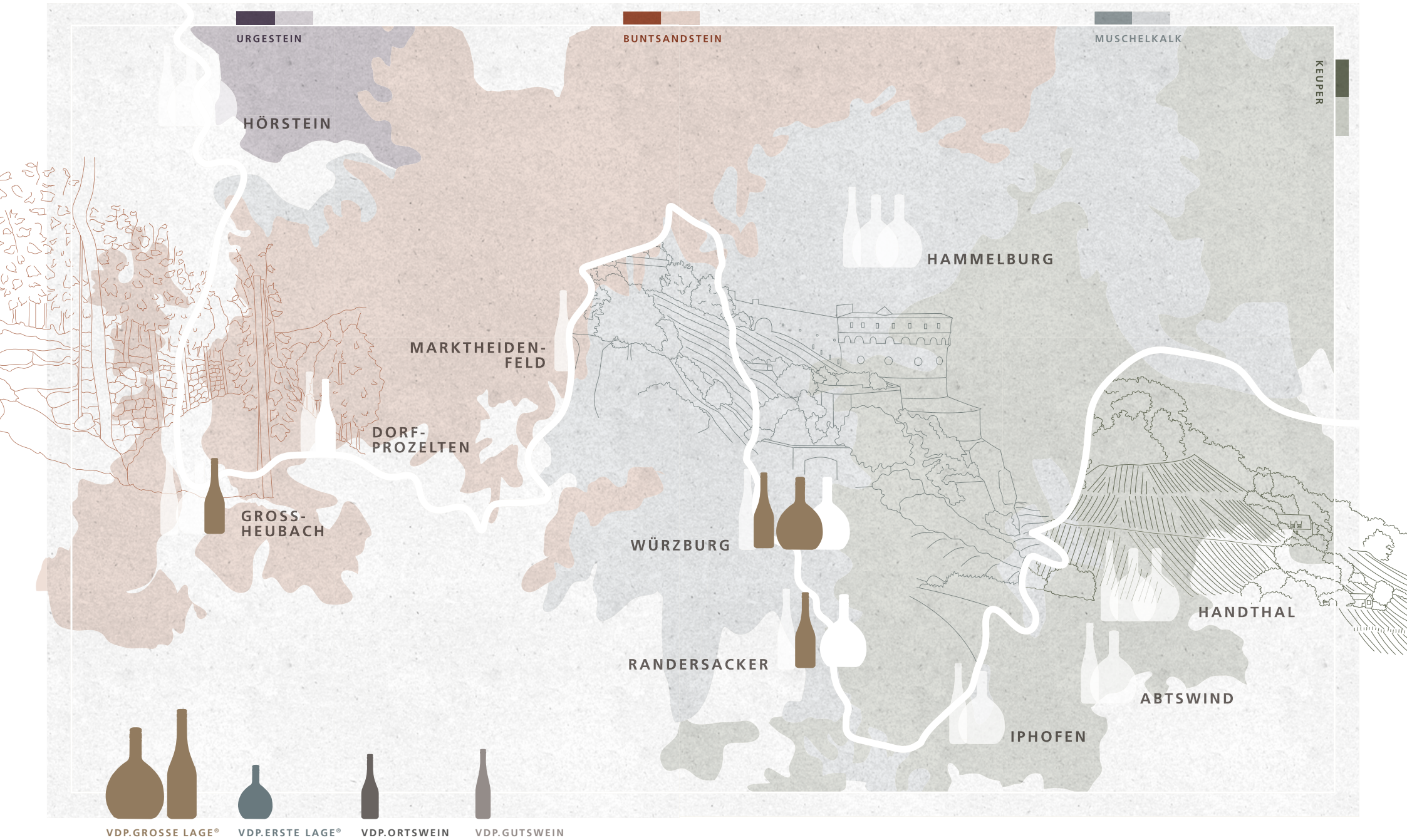
Unsere Frucht- und edelsüße Prädikatsweine aus **VDP.GROSSE LAGE®** kommen ab dem 1. Mai des auf die Lese folgenden Kalenderjahres auf den Markt. Die Weißweine unter den **VDP.GROSSEN GEWÄCHSEN®** werden erst nach etwa einjähriger Reife ab dem 1. September auf den Markt gebracht. Und die Rotweine reifen noch ein Jahr länger – davon **mindestens 12 Monate im Eichenfass** – und werden erst ab dem 1. September des zweiten auf die Lese folgenden Kalenderjahres für den Verkauf frei gegeben.

VDP.GROSSE LAGEN®
Staatlicher Hofkeller Würzburg:

**Würzburger Stein-Berg
Randersackerer Pfälzen
Großheubacher Bischofsberg**



LAGENKARTE VDP.GROSSE LAGE®





VDP.GROSSE LAGE® Großheubacher Bischofsberg

REBSORTE:
SPÄTBURGUNDER

DATEN & FAKTEN:
Hangneigung: 20 – 45 %
Gesamttribfläche: 36 Hektar
(Hang-) Ausrichtung: Süd

GESCHMACKSPROFIL:
druckvoll, elegant, Kirsche

Die steilen, quergezeigten Naturstein-Terrassen mit Hangneigungen von 20 bis 45 Prozent prägen das markante Bild der **VDP.GROSSEN LAGE® Bischofsberg** in Großheubach. Auf verwittertem Buntsandsteinboden mit Lössinlagerungen wächst hier nahe des Mains unser körperreicher Spätburgunder. Die charakteristischen Natursteinmauern speichern die Wärme des Tages und unterstützen ein Mikroklima, das eine **verlängerte Reifezeit unserer Weinreben** sicherstellt.

Die **VDP.GROSSE LAGE® Bischofsberg** befindet sich auf 200 bis 250 Metern Höhe. Ihre Namensgebung hat vermutlich mit dem Kloster Engelberg über dem Ort und anderen kirchlichen Einflüssen zu tun.



VDP.GROSSE LAGE® Würzburger Stein-Berg

REBSORTEN:
**SILVANER
RIESLING**

DATEN & FAKTEN:
Hangneigung: 45 – 75 %
Gesamttribfläche: 3 Hektar
(Hang-) Ausrichtung: Süd

GESCHMACKSPROFIL:
**körperreich, fruchtig, vollmundig,
mineralisch**

Als Herzstück des prominentesten Weinbergs Frankens ist die **VDP.GROSSE LAGE® Stein-Berg** das **Beste vom Besten**. Und so behandeln wir das Traubengut dieser einzigartigen Lage. Mit der **perfekten Süd-ausrichtung** liegen unsere Rebstocke geschützt vor wärmeentführenden Winden auf dem steilen Kalkstein-Hang über Würzburg. Die Reflexionen des Sonnenlichtes durch die Wasseroberfläche des Mains und des gelb-grauen Bodens aus verwittertem Muschelkalk sorgen zusätzlich für ein fast mediterranes Klima. Stellenweise sind Lehm-Tonschichten im Boden eingelagert und ermöglichen ein **optimales Wachstum**.

Dieses besondere Terroir hinterlässt mineralische, rauchige Aromen bei hohem Fruchtpotenzial und strukturierter Dichte. So gehören unsere eleganten und körperreichen Silvaner, Rieslinge und Weiße Burgunder zum Besten, was Franken zu bieten hat.



VDP.GROSSE LAGE®
Randersackerer
Pfülsen

REBSORTE:
RIESLING

DATEN & FAKTEN:
Hangneigung: 45 – 70 %
Gesamttribfläche: 1,5 Hektar
(Hang-) Ausrichtung: Süd/Südwest

GESCHMACKSPROFIL:
**körperreich, feingliedrig,
gelbe Früchte**

Wie ein prallgefülltes Kopfkissen (mittelhochdeutsch: „Pfülwen“) schmiegt sich die **VDP.GROSSE LAGE® Pfülsen**, westlich vom Traditionsweिनort Randersacker, an den Main. Beidseitig abgegrenzt durch steile Seitentäler, wächst auf den bis zu 70 Prozent nach Süd und Südwest abfallenden Hängen, in einer Höhe von 170 bis 260 Metern über Meeresspiegel, unsere **VDP.GROSSE LAGE®**. In dieser wunderbaren Lage findet sich ein **perfektes Zusammenspiel von Boden und Klima**.

So versorgt der mittel- bis tiefgründige, humose Boden aus Muschelkalkmergel unsere Weinstöcke nicht nur mit Feuchtigkeit und Nährstoffen, er speichert auch die Licht- und Wärmereflexion des Maines und spendet diese Wärme in der Nacht. Ausgeglichene Niederschläge und das heiße Klima des Maintales sorgen für geringe Tag-Nacht-Schwankungen der Temperatur und damit für **beste Bedingungen für unsere Rebstöcke**.



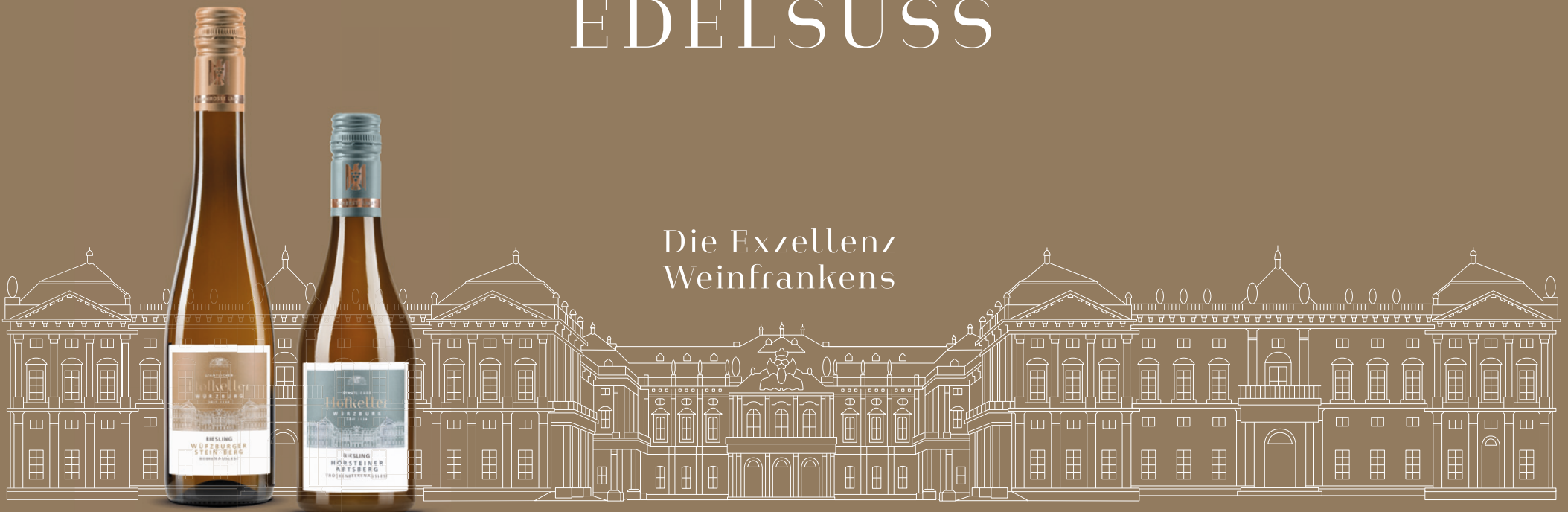


STAATLICHER

Hofkeller
W Ü R Z B U R G
SEIT 1128

EDELSÜSS

Die Exzellenz
Weinfrankens



Edelsüße Spezialitäten

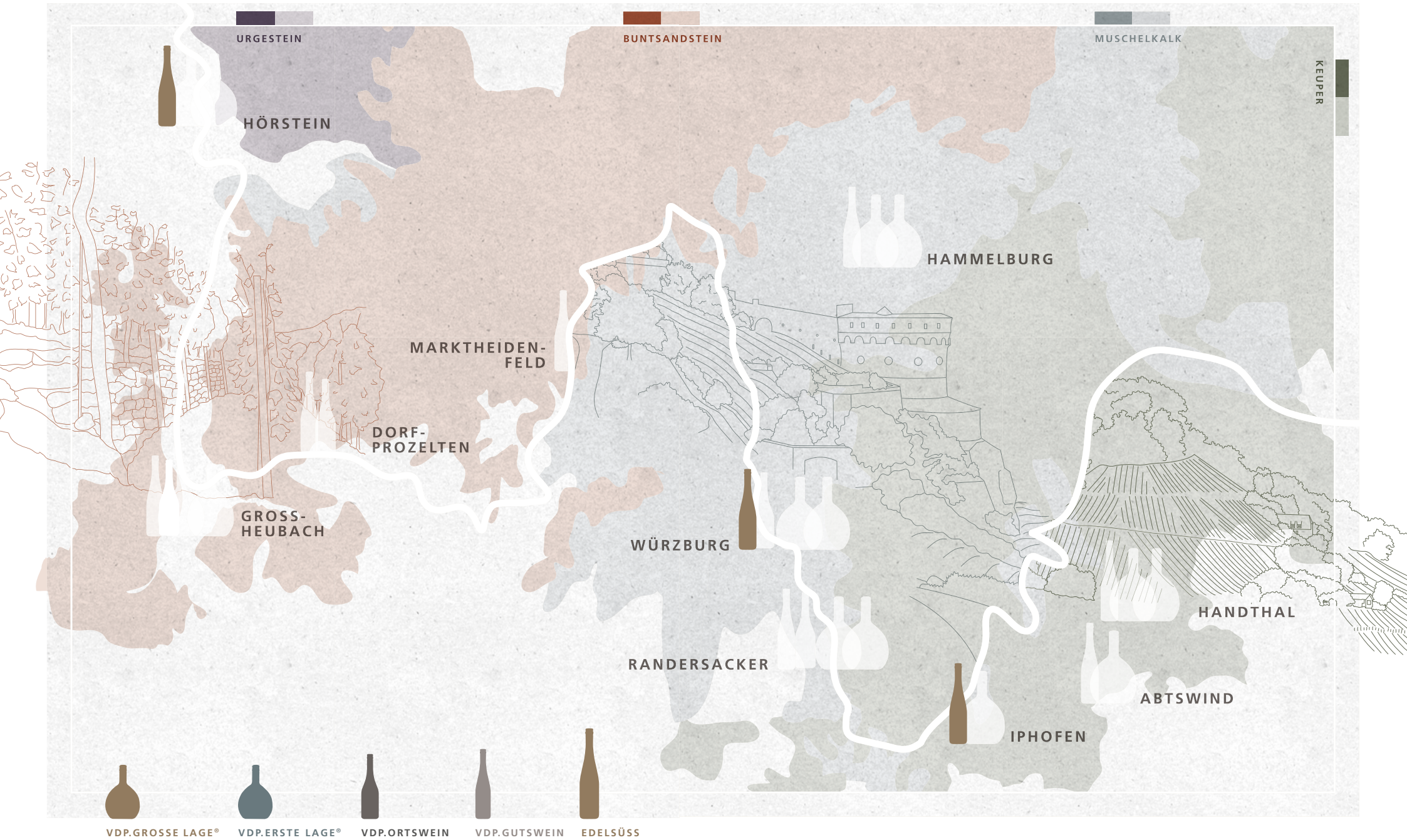
UNSERE BESONDERS
WERTVOLLEN ESSENZEN



Beerenauslese, Trockenbeerenauslese und Eiswein: hinter diesen klassischen Prädikaten des Deutschen Weinrechts verbergen sich die **hochkonzentrierten Essenzen der jeweiligen Rebsorten**.

Beim Staatlichen Hofkeller widmen wir uns mit **größter Hingabe** der Herstellung dieser Weinspezialitäten. Erlesen-nes Traubengut, der perfekte Zeitpunkt der Lese und die Erfahrung unserer Kellermeister lassen Weine entstehen, die durch ihre Lagerfähigkeit fast **für die Ewigkeit** gemacht sind, aber vor Allem für **wahre Genießer**. **Tauchen Sie ein in die Welt unserer erlesenen Spezialitäten.**

LAGENKARTE EDELSÜSS



URGESTEIN

MUSCHELKALK

KEUPER



Hörsteiner Abtsberg

REBSORTE:
RIESLING

DATEN & FAKTEN:
Hangneigung: 20 – 45 %
Gesamttribfläche: 10 Hektar
(Hang-) Ausrichtung: Süd/Südwest

GESCHMACKSPROFIL:
exotische Frucht, Honig,
präsen Säure, fein

Unsere Auslese oder Trockenbeerenauslese vom **VDP.ERSTE LAGE® Hörsteiner Abtsberg** ist die **Spitze des Jahrgangs**. Abhängig von den Bedingungen des Jahres selektieren wir die eingetrockneten, rosinenartigen Beeren des Rieslings. Am Rande des Spessarts gedeiht diese Rarität auf Urgestein aus Gneis, Glimmerschiefer, Granit und Basalt. Wir achten auf eine besonders schonende Kelterung und einen **individuellen Ausbau** dieser Traubenschätze.

Würzburger Stein

REBSORTE:
RIESLANER
RIESLING

DATEN & FAKTEN:
Hangneigung: 45 – 60 %
Gesamttribfläche: 24 Hektar
(Hang-) Ausrichtung: Süd/Südwest

GESCHMACKSPROFIL:
füllig, exotische Fruchtaromen,
feine Säure

VDP.ERSTE LAGE® Würzburger Stein liefert exzellente Weine auf höchstem Niveau.

Der **prominenteste Weinberg Frankens** bringt mit den passenden Bedingungen **hervorragendes Traubengut** für Süßweine hervor. Der sonnenreiche Prallhang mit den Reflexionen durch die Oberfläche des Mains und der gelb-graue Boden aus verwittertem Muschelkalk sorgen für **körperreiche Weine** mit hoher Dichte. Genießen Sie diese **einzigartige, edelsüße Spezialität** zu ganz besonderen Gelegenheiten.





STAATLICHER

Hofkeller

W Ü R Z B U R G

SEIT 1128

PRICKELNDES

Die Exzellenz
Weinfrankens



Elegant und prickelnd

FRANKENS
SCHÖNSTE PERLEN



Feste feiern, wie sie fallen und dabei mit einem **feinperligem** und **vollmundigen Sekt** jeden besonderen Anlass **perfekt begleiten**. Auch der leichte Sommerabend lässt sich mit einem **frischen Secco** stimmungsvoll eröffnen.

Unsere Secco's und Sekte bereichern unsere Weingenusswelt mit perlig-feinen Variationen. Die **mediterrane Lebensfreude Weinfrankens** fließt voll und ganz in unsere prickelnden Tropfen.





Der elegante Frankensekt



**PALAIS ROSENBACH
EXTRA TROCKEN**

**Flaschengärung
Frankensekt b.A.**

GESCHMACKSPROFIL:
fruchtig, elegant

**WÜRZBURGER
RIESLING BRUT**

**Flaschengärung
Frankensekt b.A.**

zarter Apfel, komplexe Aromen

Ausschließlich **erlesene Weine** aus unseren fränkischen Lagen bilden die Grundlage für unsere Sekt-kreationen. Sei es der **Palais Rosenbach**, der uns ein so **treuer Begleiter** ist, dass er gleich nach unserem Domizil benannt wurde, oder unser **Riesling-Sekt**, mit dem wir unser **ganzes Können** in Sachen **Perlage** und **Mousse** präsentieren. **Authentischer Frankensekt durch und durch.**

Der spritzige Secco



frizzi

FRIZZI SECCO

**Deutscher Perlwein mit
zugewetzter Kohlensäure**

GESCHMACKSPROFIL:
spritzig, leicht

**FRIZZI SECCO
ROTLING**

**Deutscher Perlwein mit
zugewetzter Kohlensäure**

frisch und fröhlich

Dass Würzburg das Tor zum Süden ist, lässt sich an lauen Sommerabenden bei einem Glas **fruchtigen Secco** am Mainufer sicher leicht nachvollziehen. Unser **Frizzi** vereint **frische Lebendigkeit** mit unseren **Qualitäts-ansprüchen** an das Weinhandwerk. Ob weiß oder als Rotling: ein **Secco** der im Picknick-Korb oder bei der lockeren Gartenparty eine **exzellente Figur** macht.

freezzi

**FREEZZI SECCO
ALKOHOLFREI**

**schäumendes Getränk aus
entalkoholisierten Wein für
ein spritziges, beschwingtes
& alkoholreduziertes Trink-
vergnügen**

GESCHMACKSPROFIL:
spritzig, fröhlich, free

Unbeschwerter Genuss, der schmeckt. Unser alkoholfreier Secco macht jeden Anlass leichter. Egal ob Sie situativ oder generell auf Alkohol verzichten: Mit Freezzi müssen Sie prickelnden Trinkgenuss und volle Aromatik nicht missen. Perfekt um zu feiern, ohne dass es einem zu Kopf steigt.

Frischer Duft nach Blüten und Äpfeln. Ein spritzig fruchtiges, prickelndes Vergnügen für alkoholfreie Gelegenheiten.



STAATLICHER

Hofkeller

W Ü R Z B U R G

SEIT 1128

Die Exzellenz
Weinfrankens



Gelebte Weinkultur seit 30 Generationen

JEDER UNSERER WEINE
IST EIN STÜCK HEIMAT



Inmitten der Weinregion und Kulturlandschaft Franken, tief in den Böden der Region verwurzelt und von individuellen Terroirs geprägt, begrüßt Sie der Staatliche Hofkeller Würzburg zu einer **einzigartigen Genussreise**. Unser Weingut, zentral gelegen im **Weltkulturerbe der Residenz**, birgt das Herzstück unserer Arbeit: **Unseren Weinkeller**.

Im Jahr **1128** schenkte der Würzburger Bischof Embricho den „Brüdern Johannes und Heinrich sowie den übrigen Ordensbrüdern“ ein Grundstück in Zell zur Gründung eines Klosters; dies markierte den Beginn unserer Weinbau- und Kellertradition. Seitdem blieb das Weingut – früher als „Fürstbischöflicher Hofkeller“, später als „Königlich Bayerischer Hofkeller“ und heute als Bayerisches Staatsweingut „**Staatlicher Hofkeller Würzburg**“ – ununterbrochen im Besitz der jeweiligen regierenden Macht.

Mit fast 900 Jahren Geschichte gehören wir zu den **ältesten Weingütern der Welt**. Doch weit mehr als die Jahre prägt uns die leidenschaftliche Hingabe und Perfektion von **über 30 Generationen Weinmacherinnen und Weinmachern**. In ihrer Tradition vereinen wir Erfahrung und Weitsicht mit Neugier und Innovation, um Weine zu schaffen, die unsere Geschichte auf außergewöhnliche Weise erzählen.



Qualität & Vielfalt auf 4 Fundamenten

10 WEINORTE. 14 LAGEN.
EINZIGARTIG AUF 4 TERROIRS!

Wir wachsen mit unseren Weinstöcken.

Wie unsere Rebstöcke erstreckt sich auch unser Austausch mit der Natur über das gesamte Anbaugebiet Weinfrankens. Dabei blicken wir in jedem Weinberg rücksichtsvoll auf die ökologischen Prozesse und erzeugen unser Lesegut unter der Prämisse **Natur zu bewahren** und die Umwelt zu schonen. Seit Jahrhunderten wird der Winzer in Kunst, Literatur oder Philosophie als Metapher für Fleiß und das Streben nach Kultivierung verwendet. Nur wenn **besondere Lagen** und **begeisterte Menschen** zusammenkommen entstehen **exzellente Weine**. Daher ist es unser Anspruch eine harmonische Kultivierung und enge Verbundenheit von Mensch und Natur zu leben.

Die besondere geologische Beschaffenheit Frankens segnet uns mit **vier unterschiedlichen Gesteinsformationen** von Hörstein am Untermain bis nach Handthal im Steigerwald.

So kreieren wir lebendige und feingliedrige Weine auf **Urgestein**; auf **Muschelkalk** elegante und erdige Noten; markant fruchtbetonte Weine auf **Gipskeuper** und auf warmem **Buntsandstein** charaktervolle Rotweine. Entlang des Mains bilden wir so die Vielfalt der Region ab und ermöglichen Geschmacksreisen durch diese lebendige Weinlandschaft.



Mitten in Franken – mitten im Leben



Die fränkische Natur ist ebenso einzigartig wie unsere Kulturlandschaft. In unserem Wein treffen sich diese beiden Aspekte und verbinden sich zum Hochgenuss. **Seit 1128** steht der Staatliche Hofkeller Würzburg wie kein anderes Weingut für die **Vielfalt der fränkischen Weinwelt**. Von dieser Historie geprägt und mit wachem Blick für die Entwicklungen der Zeit sind wir stolz durch unsere Weine dieses Kulturerbe fortzuführen. Weit über Würzburg hinaus verteilen sich die einzelnen Lagen unseres Weingutes und ebenso die Menschen, die durch den Anspruch, die **Exzellenz Weinfrankens** hervorzubringen, verbunden sind.

Wir lieben es jeden Tag aufs Neue, die **Balance zwischen Natur und Mensch**, zwischen **Einwirkung und freiem Lauf** zu finden. Unseren Weinen den letzten Schliff zu geben und durch sie die einzigartigen Weinlagen Frankens erlebbar zu machen. **Wir freuen uns, wenn Sie unsere Weine genießen und sich unser Werk in Ihrem Glas voll entfaltet.**



Entdecken, Genießen und Begeistern lassen!

Außer der Liebe **exzellente Weine** zu erzeugen, gehen wir auch voll darin auf, den **perfekten Rahmen** für den Genuss dieser Weine zu bereiten. Unsere Veranstaltungen, Führungen und Verkostungen sind nicht nur wegen des **einzigartigen Ambientes** legendär. Exzellente Weine brauchen den perfekten Rahmen.

EINES DER SCHÖNSTEN WEINFESTE FRANKENS

Ein echter Weinfest Klassiker ist unser **Hofgarten Weinfest**. Das **einzigartige barocke Ambiente** des ehemals füstbischöflichen Hofgartens der Residenz lässt die Gäste des Weinfestes ins Träumen geraten. Zwischen Residenz und Orangerie, unter **wunderbar beleuchteten Baumalleen im Südgarten**, finden unsere Gäste Raum und Zeit, für Muße, Geselligkeit und Weingenuss.



IN HISTORISCHER UMGEBUNG MIT FREUNDEN GENIESSEN

Die meterdicken Mauern des **Unesco Weltkulturerbes Residenz** sind beeindruckend, das Fundament, dass diesen barocken Schatz trägt, birgt aber noch weitere Kostbarkeiten. Erleben Sie die **faszinierende Atmosphäre unseres Weinkellers** bei einer unserer zahlreichen Veranstaltungen rund um das Thema Weingenuss. Gerne begrüßen wir Sie in der **Erlebniswelt Hofkeller**.



4.557 m² KELLERLABYRINTH ZU ENTDECKEN

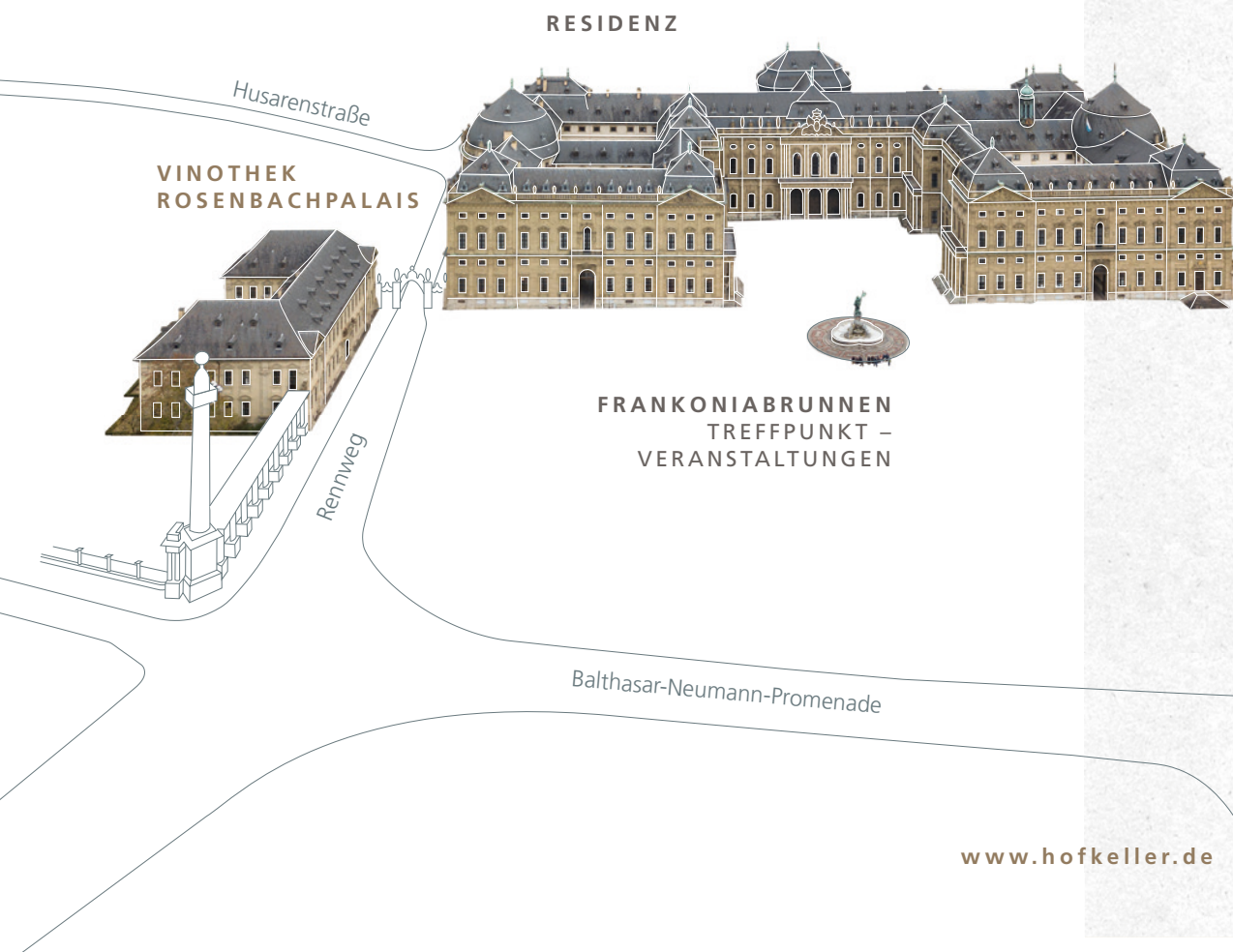
Wer einmal Weinliebhabern bei einer Weinverkostung zugehört hat, ahnt, wie die menschlichen Sinne durch einen guten Wein animiert werden. Auch unseren Keller muss man mit allen Sinnen erleben: das stimmungsvolle Flackern des Kerzenscheins, das besondere Klima des alten Gemäuers und der Widerhall der Schritte vorbei an unzähligen Weinfässern. Ehrfurcht und Entdeckerdrang mischen sich in diesem **einmaligen Ambiente eines der schönsten Weinkeller der Welt**. Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

Alle Infos zu den Veranstaltungen finden Sie auch unter:

www.hofkeller.de

Ihre Ansprechpartner

WIR BERATEN SIE GERNE
GANZ PERSÖNLICH UND INDIVIDUELL



THILO HEUFT
WEINGUTSLEITUNG

T: 0931 30509 23
thilo.heuft@hofkeller.de



SIEGBERT HENKELMANN
VERKAUFSLEITER

T: 0931 30509 23
siegbert.henkemann@hofkeller.de



MARCUS WICHER
VERTRIEB

T: 0931 30509 55
marcus.wicher@hofkeller.de



HOLGER FEHRER
VERANSTALTUNGEN

T: 0931 30509 30
event@hofkeller.de



www.hofkeller.de



STAATLICHER

Hofkeller

W Ü R Z B U R G

SEIT 1128

STAATLICHER HOFKELLER WÜRZBURG

ROSENBACHPALAIS | RESIDENZPLATZ 3
D-97070 WÜRZBURG

VERKAUF – T: 0931 30509 23
VERANSTALTUNGEN – T: 0931 30509 31

GESCHÄFTSZEITEN:

MONTAG BIS DONNERSTAG: 7.30 BIS 12.00 UHR | 12.30 BIS 17.00 UHR
FREITAG: 7.30 BIS 14.00 UHR

VINOTHEK MONTAG BIS FREITAG: 10.00 BIS 18.00 UHR
SAMSTAG: 10.00 BIS 14.00 UHR (JAN.–MÄRZ)
SAMSTAG: 10.00 BIS 16.00 UHR (APRIL–DEZ.)

hofkeller@hofkeller.de
www.hofkeller.de



VDP. PRÄDIKATSWEINGUT