



STAATLICHER
Hofkeller
W Ü R Z B U R G
SEIT 1128

WÜRZBURGER STEIN
Silvaner GG
TROCKEN
2018

DER WÜRZBURGER STEIN

Als Herzstück des prominentesten Weinbergs Frankens, ist die **VDP.GROSSE LAGE®** Würzburger Stein das Beste vom Besten. Und so behandeln wir das Traubengut dieser einzigartigen Lage. Mit der perfekten Südausrichtung liegen unsere Rebstöcke geschützt vor wärmeentführenden Winden auf dem steilen KalksteinHang über Würzburg. Die Reflexionen des Sonnenlichtes durch die Wasseroberfläche des Mains und des gelbgrauen 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.



WEINBESCHREIBUNG

Die typischen Aromen des Silvaners nach Birne und frisch gemähem Gras werden um fruchtige Aromen nach Stachelbeere und würzige Aromen nach Minze ergänzt. Detailliert, leicht cremig und rassig. Der Muschelkalk des Würzburger Steins bringt eine vitale Mineralität, die salzige Frische animiert und belebt lang.

EMPFEHLUNG

Dieser außergewöhnliche Silvaner passt hervorragend zu aromatischem Fisch mit frischen Kräutern oder Wildgerichten mit fruchtbetonten Saucen. Zu Kalb und Gerichten mit grünem Spargel verspricht er ebenfalls viel Genuss.

KLASSIFIKATION	VDP.Große Lage®
BODEN	Muschelkalk
QUALITÄTSSTUFE	Deutscher Qualitätswein
ALLERGENE	enthält Sulfite
GEBINDE	Bocksbeutel 0,75l
ARTIKEL-NR.	56183175/18-01-00
EAN-CODE FLASCHE	4028446141473
EAN-CODE KARTON	4028446941479

ALKOHOLGEHALT	13.5 % Vol.
SÄURE	6.3 g/l
RESTZUCKER	1 g/l
WEINSTIL	mineralisch & ausdrucksstark
PASSEND ZU	Fisch, Kalb, Wild

www.hofkeller.de

