



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

WÜRZBURGER STEIN
Weißer Burgunder
BRUT
2019

WÜRZBURGER STEIN

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 an.



WEINBESCHREIBUNG

WEINBESCHREIBUNG

Die Trauben für den traditionell flaschenvergorenen Weissburgunder Sekt brut wachsen in der berühmten Lage Würzburger Stein. 36 Monate Hefelagerung gibt diesem Sekt seinen besonders cremigen Schmelz. In der Nase fruchtiger Weinbergspfirsich und Zitronengras. Am Gaumen strukturiert saftig, Präzision und doch eine feine, elegante Geschmeidigkeit.

EMPFEHLUNG

Zum klassischen Menü gibt er im Hauptgang mit hellem Fleisch eine gute Figur, während er sich zur italienischen Küche nahezu durchgängig elegant und gelungen platzieren lässt. Nicht nur als eleganter Aperitif, sondern als Begleiter beim Vorspeisenbuffet.

HERSTELLUNGSVERFAHREN	Flaschengärung Frankensekt b.A.
BODEN	Muschelkalk
QUALITÄTSSTUFE	Deutscher Qualitätssekt
ALLERGENE	enthält Sulfite
GEBINDE	Sektflasche 0,75l
ARTIKEL-NR.	01208078/19-01-00
EAN-CODE FLASCHE	4028446420844
EAN-CODE KARTON	4028446120843

ALKOHOLGEHALT	12,5 % Vol.
SÄURE	6 g/l
RESTZUCKER	0 g/l
WEINSTIL	komplex & elegant
PASSEND ZU	Meeresfrüchte, Aperitif

www.hofkeller.de

