



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

WÜRZBURGER STEIN  
**Riesling GG**  
TROCKEN  
2019

#### 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

Sehr dichter, rassiger und komplexer Riesling mit rauchigen Aromen von reifen gelben Früchten, etwas Grapefruit und Apfel. Geradlinige und fordernde mächtige Mineralität mit einer kraftvoll packenden Säure. Druckvoll am Gaumen. Enormes Potential und tiefgründig.

#### EMPFEHLUNG

Um sein Aroma auszukosten, empfehlen wir Ihnen den Riesling zu würzigem Fisch, Braten oder Pilzspeisen. Er passt perfekt zu würzigen und deftigen Herbstgerichten.

#### AUSZEICHUNG

[weinplus.de](http://weinplus.de) | sehr gut (89 WP) | 31. August 2020 |

KLASSIFIKATION	VDP.Große Lage®
BODEN	Muschelkalk
QUALITÄTSSTUFE	Deutscher Qualitätswein
ALLERGENE	enthält Sulfite
GEBINDE	Bocksbeutel 0,75l
ARTIKEL-NR.	56153175/19-01-00
EAN-CODE FLASCHE	4028446111377
EAN-CODE KARTON	4028446141374

ALKOHOLGEHALT	13.5 % Vol.
SÄURE	7.6 g/l
RESTZUCKER	3 g/l
WEINSTIL	mineralisch & ausdrucksstark
PASSEND ZU	Braten, Fisch, Pilzgerichte, würzige und deftige Herbstgerichte

[www.hofkeller.de](http://www.hofkeller.de)

