



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

RANDERSACKERER TEUFELSKELLER

Riesling
TROCKEN
2021

ERSTE KLASSE

VDP.ERSTE LAGE® kennzeichnet erstklassige Lagen mit individuellem Charakter, deren Terroirs unseren Weinen optimale Wachstumsbedingungen bieten. Diese Lagen blicken auf eine lange Geschichte als Geburtsstätte exzellenter Weine zurück. Entdecken Sie unsere 12 VDP.ERSTEN LAGEN® die mit ihrem großen Spektrum Weinfranken in seiner ganzen Pracht repräsentieren.

RANDERSACKERER TEUFELSKELLER

Zwar heizt sich der südwestliche Steilhang an so manchem Sonnentag höllisch auf, das ist aber schon das einzig Diabolische an dieser himmlischen Lage. Sein Name rührt vom ursprünglichen Besitz einer Würzburger Patrizierfamilie Namens „Teufel“. Winzige Eisenoxideinschlüsse färben den Muschelkalk leicht feurig und sorgen für eine feine Würze. Zwischen Würzburg und Randersacker gedeihen so am Prallhang der VDP.ERSTEN LAGE® Randersackerer Teufelskeller Silvaner und Riesling von exzellenter Qualität.



WEINBESCHREIBUNG

Auch wenn Franken nur einen geringen Anteil an der Rebanbaufläche hat, gilt der Riesling als die bekannteste weiße Rebsorte in Deutschland. Die feine Säurestruktur des Randersackerer Rieslings bindet die saftige Mineralik des Muschelkalks gut ein, die Frucht erinnert an grünen Apfel und Grapefruit.

EMPFEHLUNG

Der Riesling kann als Aperitif serviert werden sowie zu hellen Fleischgerichten, Fisch und Mehlspeisen. Auch zu Nudeln oder Antipasti und Salat schmeichelt er als Begleiter.

KLASSIFIKATION	VDP.Erste Lage®
BODEN	Muschelkalk
QUALITÄTSSTUFE	Deutscher Qualitätswein
ALLERGENE	enthält Sulfite
GEBINDE	Bocksbeutel 0,75l
ARTIKEL-NR.	07152175/21-01-00
EAN-CODE FLASCHE	4028446106434
EAN-CODE KARTON	4028446136431

ALKOHOLGEHALT	12,5 % Vol.
SÄURE	7,7 g/l
RESTZUCKER	4 g/l
WEINSTIL	mineralisch & ausdrucksstark
PASSEND ZU	Fisch, Antipasti, helles Fleisch, Mehlspeisen, Nudeln, Aperitif

www.hofkeller.de

