



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

WÜRZBURGER STEIN-BERG  
**Weißer Burgunder**  
**GG**  
**TROCKEN**  
**2020**

**DER WÜRZBURGER STEIN-BERG**

Als Herzstück des prominentesten Weinbergs Frankens, dem Würzburger Stein, ist die **VDP.GROSSE LAGE®** Stein-Berg 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 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.



**WEINBESCHREIBUNG**

Ein Wein, der sehr burgundische Wesenszüge zeigt und dabei stets die filigrane Stein-typische Weißburgunder Aromatik widerspiegelt. In der Nase weiße Schokolade, Weinbergspirsich, Haselnuss und Zitronengras. Am Gaumen brachialer Druck, pure Präzision und doch eine feine Struktur und 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.

KLASSIFIKATION	VDP.Große Lage®
BODEN	Muschelkalk
QUALITÄTSSTUFE	Deutscher Qualitätswein
ALLERGENE	enthält Sulfite
GEBINDE	Bocksbeutel 0,75l
ARTIKEL-NR.	56203174/20-01-00
EAN-CODE FLASCHE	4028446111872
EAN-CODE KARTON	4028446141879

ALKOHOLGEHALT	13.5 % Vol.
SÄURE	6.9 g/l
RESTZUCKER	2 g/l
WEINSTIL	mineralisch & ausdrucksstark
PASSEND ZU	Spargel, helles Fleisch, mediterrane Küche

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

