



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

WÜRZBURGER STEIN
Silvaner
TROCKEN
2024

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.

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

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.

ZUTATEN:

Trauben, Stabilisator: Weinsäure, Carboxymethylcellulose, Säureregulator: Milchsäure, Zitronensäure, Konservierungsstoff: Kaliumbisulfid, Schwefeldioxid.

NÄHRWERTE:

100 ML ENthalten DURCHSCHNITTlich

BRENNWERT 309 kJ/74 kcal

FETT 0 g

davon gesättigte Fettsäuren 0 g

KOHLENHYDRATE 0,3 g

davon Zucker 0 g

EIWEISS 0 g

SALZ 0 g

KLASSIFIKATION VDP.Erste Lage®

BODEN Muschelkalk

QUALITÄTSSTUFE Deutscher Qualitätswein

ALLERGENE enthält Sulfite

GEBINDE Bocksbeutel 0,75l

ARTIKEL-NR. 01182175/24-01-00

EAN-CODE FLASCHE 4028446110868

EAN-CODE KARTON 4028446140865

ALKOHOLGEHALT 12.5 % Vol.

SÄURE 6.3 g/l

RESTZUCKER 3 g/l

WEINSTIL mineralisch & ausdrucksstark

PASSEND ZU Spargel, Fisch, Kalb, Wild