STAATLICHER
Hofkeller
WÜRZBURG
SEIT 1128

WÜRZBURGER STEIN-BERG
Riesling GG
TROCKEN
2024



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

Sehr dichter, rassiger und komplexer Riesling mit rauchigen Aromen von Pfirsich, etwas Grapefruit und Apfel. Klare Struktur. Geradlinige und fordernde Mineralität mit einer präzisen 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.

ZUTATEN:
Trauben, Konservierungsstoff: Schwefeldioxid.

NÄHRWERTE:
100 ML ENTHALTEN DURCHSCHNITTLICH

BRENNWERT	336 kJ/80 kcal
FETT	0 g
davon gesättigte Fettsäuren	0 g
KOHLENHYDRATE	0,2 g
davon Zucker	0 g
EIWEISS	0 g
SALZ	0 g

KLASSIFIKATION	VDP.Große Lage®
BODEN	Muschelkalk
QUALITÄTSSTUFE	Deutscher Qualitätswein
ALLERGENE	enthält Sulfite
GEBINDE	Schlegelflasche 0,75l
ARTIKEL-NR.	56153172/24-01-00
EAN-CODE FLASCHE	4028446111377
EAN-CODE KARTON	4028446141374

ALKOHOLGEHALT	12.5 % Vol.
SÄURE	8.1 g/l
RESTZUCKER	3 g/l
WEINSTIL	mineralisch & ausdrucksstark
PASSEND ZU	Fisch, Pilzgerichte, würzige und deftige Herbstgerichte