STAATLICHER
Hofkeller
WÜRZBURG
SEIT 1128

# WÜRZBURGER STEIN
# Rieslaner
## 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

Früher als Mainriesling bekannt, wurde der Rieslaner 1921 von Dr. August Ziegler gezüchtet. Es handelt sich um eine Kreuzung von Riesling und Silvaner. Insgesamt ein sehr ausgewogenes Spiel zwischen Säure und Frucht, geprägt von Weinbergspfirsich und Maracuja mit feinem Schmelz.

### EMPFEHLUNG

Dieser Rieslaner ist ideal als Aperitif, zu gehaltvollen Fleischterrinen und sehr scharfen Gerichten der asiatischen Küche, im Besonderen zu Rezepten mit viel Chili, Ingwer und Curry.

ZUTATEN:
Trauben, Stabilisator: Weinsäure, Carboxymethylcellulose, Säureregulator: Zitronensäure, Konservierungsstoff: Schwefeldioxid, Kaliumbisulfit.

NÄHRWERTE:
100 ML ENTHALTEN DURCHSCHNITTLICH

| | |
|---|---|
| BRENNWERT | 340 kJ/81 kcal |
| FETT | 0 g |
| davon gesättigte Fettsäuren | 0 g |
| KOHLENHYDRATE | 6,2 g |
| davon Zucker | 0 g |
| EIWEISS | 0 g |
| SALZ | 0 g |

| | |
|---|---|
| KLASSIFIKATION | VDP.Erste Lage® |
| BODEN | Muschelkalk |
| QUALITÄTSSTUFE | Deutscher Prädikatswein |
| ALLERGENE | enthält Sulfite |
| GEBINDE | Bocksbeutel 0,75l |
| ARTIKEL-NR. | 01142375/24-01-RW |
| EAN-CODE FLASCHE | 4028446106281 |
| EAN-CODE KARTON | 4028446136288 |
| ALKOHOLGEHALT | 10 % Vol. |
| SÄURE | 9.1 g/l |
| RESTZUCKER | 62 g/l |
| WEINSTIL | elegant & feinfruchtig |
| PASSEND ZU | asiatische Küche, Aperitif |