



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

WÜRZBURG  
**Silvaner**  
TROCKEN  
2024

#### BOTSCHAFTER BESTER BÖDEN

**VDP.ORTSWEINE** entstammen den besten Weinbergen innerhalb eines Ortes. Sie sind Botschafter ihrer Gemeinde und der jeweiligen Terroirs. Auch für unsere **VDP.ORTSWEINE** gilt: regionale Trauben und reduzierte Erträge sind der Schlüssel zu hochwertigen und charaktervollen Weinen. Aus Gemeinden quer über Franken verteilt kommen unsere Trauben nach Würzburg um hier zu Weinbotschaftern ihrer Ortschaften zu werden.

#### WÜRZBURG

Die **VDP.ORTSWEINE** der Mainfränkischen Metropole machen unsere Passion zum Heimspiel. Rings um die Stadt verteilen sich unsere Weinbergslagen. Keine andere Wirkstätte vereint die Rebsortenvielfalt Frankens so wie das Herz unseres Weingutes. Mit Erfahrung und Tradition, sowie Weitsicht und Entdeckerfreude verschreiben wir uns der Exzellenz Weinfrankens. Unsere **VDP.ORTSWEINE** sind dafür wohl der schmackhafteste Beweis.



#### WEINBESCHREIBUNG

Der Silvaner ist eine der ältesten weißen Rebsorten und hat in Franken traditionell eine hohe Verbreitung und Bedeutung. Der Ortswein aus Würzburg präsentiert sich kräftig, geschmacklich an Birne und heimisches Kernobst erinnernd.

#### EMPFEHLUNG

Der Silvaner gilt als der Allrounder für fast jeden Anlass. Er passt gut zur kräftigen, regional fränkischen Küche, aber auch zu Fischgerichten oder als Aperitif.

#### ZUTATEN:

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

#### NÄHRWERTE:

100 ML ENTHALTEN DURCHSCHNITTLICH

BRENNWERT 295 kJ/70 kcal

FETT 0 g

davon gesättigte Fettsäuren 0 g

KOHLLENHYDRATE 3 g

davon Zucker 0 g

EIWEISS 0 g

SALZ 0 g

KLASSIFIKATION VDP.Ortswein

BODEN Muschelkalk

QUALITÄTSSTUFE Deutscher Qualitätswein

ALLERGENE enthält Sulfite

GEBINDE Burgunderflasche 0,75l

ARTIKEL-NR. 02181174/24-02-00

EAN-CODE FLASCHE 4028446112169

EAN-CODE KARTON 4028446142166

ALKOHOLGEHALT 12 % Vol.

SÄURE 6.1 g/l

RESTZUCKER 3 g/l

WEINSTIL fruchtig & aromatisch

PASSEND ZU Fisch, fränkische Küche, Aperitif