



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

Silvaner TROCKEN 2025

VON GRUND AUF GUT

Unsere **VDP.GUTSWEINE** sind ein hervorragender Einstieg in die Qualitätspyramide der VDP-Klassifikation. Mit dem Anspruch in jedem Segment das Beste Frankens zu bieten, öffnen diese Weine, aus gutseigenen Weinbergen und unter den strengen VDP Kriterien hergestellt, die Tür zum Weingenuss.

Unsere sortenreinen **VDP.GUTSWEINE** repräsentieren unseren Qualitätsanspruch genauso, wie unsere edelsten Tropfen. Hier zählen für uns umsichtiger Weinbau mit Respekt vor der Natur, Handwerk mit Herz und Leidenschaft und die Erfahrung aus unserer Tradition. Mit Stolz zeigen wir unsere **VDP.GUTSWEINE** als Visitenkarten unserer Arbeit vor und laden Sie ein die **Vielfalt Weinfrankens** zu erleben.



WEINBESCHREIBUNG

UNIWEIN – EINE EDITION, DIE KOOPERATION, HERKUNFT UND ZEIT VERBINDET

Mit dem Jahrgang 2025 geht der UniWein in seine zweite Runde. Was im vergangenen Jahr als besondere Zusammenarbeit begann, entwickelt sich nun zu einer festen Größe: Die **Julius-Maximilians-Universität Würzburg** und der **Staatlicher Hofkeller Würzburg** führen ihre eigenständige Weinedition fort – ein **Silvaner mit unverwechselbarem Charakter**.

Der UniWein 2025 vereint handwerkliche Präzision mit zeitgemäßem Anspruch. Geprägt von Aromen **heimischen Steinobsts, einer feinen exotischen Nuance und dezenter Fruchtsüße** präsentiert er sich ausgewogen, klar und zugänglich. Die lebendige Säure verleiht ihm Frische und Struktur, während sein harmonisches Ges...

ZUTATEN:

Trauben, Säureregulator: Weinsäure, Äpfelsäure, Konservierungsstoff: Kaliumbisulfat.

NÄHRWERTE:

100 ML ENTHALTEN DURCHSCHNITTLICH

BRENNWERT 297 kJ/71 kcal

FETT 0 g

davon gesättigte Fettsäuren 0 g

KOHLHYDRATE 0,4 g

davon Zucker 0 g

EIWEISS 0 g

SALZ 0 g

KLASSIFIKATION	VDP.Gutswein
QUALITÄTSSTUFE	Deutscher Qualitätswein
ALLERGENE	enthält Sulfite
GEBINDE	Bocksbeutel 0,75l
ARTIKEL-NR.	00180175/25-02-UN
EAN-CODE FLASCHE	4028446120140
EAN-CODE KARTON	4028446150147

ALKOHOLGEHALT	12.5 % Vol.
SÄURE	6.6 g/l
RESTZUCKER	3 g/l
WEINSTIL	frisch & saftig
PASSEND ZU	Fisch, fränkische Küche, Aperitif