



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

HÖRSTEINER ABTSBERG Spätburgunder 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.

HÖRSTEINER ABTSBERG

Fast **100 km** von unserer Wirkungsstätte in Würzburg entfernt liegt uns der Abtsberg in Hörstein besonders am Herzen. An den Ausläufern des Spessartrückens, weit in der nordwestlichen Ecke Bayerns, gedeihen in dieser **VDP.ERSTEN LAGE®** verschiedene Rebsorten auf dem Verwitterungsboden des Urgesteins aus Gneis, Glimmerschiefer, Granit und Basalt.



WEINBESCHREIBUNG

Am Gaumen saftig und frisch mit Noten von Himbeere, Süßkirschen und etwas Vanille. Dezent Töne von Rauch und Holz sind überaus zart. Feine Tanninstruktur mit würzigem Abgang und typisch fränkischem Säurebiss. Ein würziger Spätburgunder mit viel Frucht.

EMPFEHLUNG

Genießen Sie diesen Wein am besten zu Wild oder dunklem Fleisch, Gegrilltem oder auch zu einer Käseplatte.

ZUTATEN:

Trauben, Säureregulator: Weinsäure, Konservierungsstoff: Kaliumbisulfat.

NÄHRWERTE:

100 ML ENTHALTEN DURCHSCHNITTLLICH

BRENNWERT 319 kJ/76 kcal

FETT 0 g

davon gesättigte Fettsäuren 0 g

KOHLHYDRATE 0,1 g

davon Zucker 0 g

EIWEISS 0 g

SALZ 0 g

KLASSIFIKATION VDP.Erste Lage®

BODEN Urgestein

QUALITÄTSSTUFE Deutscher Qualitätswein

ALLERGENE enthält Sulfite

GEBINDE Burgunderflasche 0,75l

ARTIKEL-NR. 24892174/24-01-00

EAN-CODE FLASCHE 4028446100777

EAN-CODE KARTON 4028446130774

ALKOHOLGEHALT 12.5 % Vol.

SÄURE 5.3 g/l

RESTZUCKER 2 g/l

WEINSTIL mineralisch & ausdrucksstark

PASSEND ZU Gegrilltes, Käse, dunkles Fleisch, Wild