STAATLICHER
Hofkeller
WÜRZBURG
SEIT 1128

# WÜRZBURGER STEIN-BERG
# Silvaner GG
## TROCKEN
## 2025

### 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

Die typischen Aromen des Silvaners nach Birne und frisch gemähtem Gras werden um fruchtige Aromen ergänzt. Salzig und mineralisch, detailliert, leicht cremig und rassig. Der Muschelkalk des Stein bringt eine vitale Mineralität, die salzige Frische animiert und belebt lang.

### EMPFEHLUNG

Dieser außergewöhnliche Silvaner passt hervorragend zu aromatischem Fisch mit frischen Kräutern oder Wildgerichten mit fruchtbetonten Saucen. Zu Kalb und Gerichten mit grünem Spargel verspricht er ebenfalls viel Genuss.

ZUTATEN:
Trauben, Säureregulator: Weinsäure, Stabilisator: Kaliumpolyaspartat.

NÄHRWERTE:
100 ML ENTHALTEN DURCHSCHNITTLICH

| | |
|---|---|
| BRENNWERT | 320 kJ/76 kcal |
| FETT | 0 g |
| davon gesättigte Fettsäuren | 0 g |
| KOHLENHYDRATE | 0,1 g |
| davon Zucker | 0 g |
| EIWEISS | 0 g |
| SALZ | 0 g |

| | |
|---|---|
| KLASSIFIKATION | VDP.Große Lage® |
| BODEN | Muschelkalk |
| QUALITÄTSSTUFE | Deutscher Qualitätswein |
| ALLERGENE | enthält Sulfite |
| GEBINDE | Bocksbeutel 0,75l |
| ARTIKEL-NR. | 56183175/25-01-00 |
| EAN-CODE FLASCHE | 4028446141473 |
| EAN-CODE KARTON | 4028446941479 |
| ALKOHOLGEHALT | 13 % Vol. |
| SÄURE | 7.1 g/l |
| RESTZUCKER | 1 g/l |
| WEINSTIL | mineralisch & ausdrucksstark |
| PASSEND ZU | Fisch, Kalb, Wild |