



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

WÜRZBURGER STEIN-BERG

Riesling 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

Sehr dichter, rassiger und komplexer Riesling mit rauchigen Aromen von Pfirsich, etwas Grapefruit und Apfel. Klare Struktur. Geradlinige und fordernde Mineralität mit einer präzisen Säure. Druckvoll am Gaumen. Enormes Potential und tiefgründig.

EMPFEHLUNG

Um sein Aroma auszukosten, empfehlen wir Ihnen den Riesling zu würzigem Fisch, Braten oder Pilzspeisen. Er passt perfekt zu würzigen und deftigen Herbstgerichten.

ZUTATEN:

Trauben, Säureregulator: Zitronensäure, Stabilisator: Kaliumpolyaspartat, Konservierungsmittel: Schwefeldioxid, Ascorbinsäure.

NÄHRWERTE:

100 ML ENTHALTEN DURCHSCHNITTLICH

BRENNWERT 336 kJ/80 kcal

FETT 0 g

davon gesättigte Fettsäuren 0 g

KOHLENHYDRATE 0,2 g

davon Zucker 0 g

EIWEISS 0 g

SALZ 0 g

KLASSIFIKATION VDP.Große Lage®

BODEN Muschelkalk

QUALITÄTSSTUFE Deutscher Qualitätswein

ALLERGENE enthält Sulfite

GEBINDE Schlegelflasche 0,75l

ARTIKEL-NR. 56153172/25-01-00

EAN-CODE FLASCHE 4028446111377

EAN-CODE KARTON 4028446141374

ALKOHOLGEHALT 13.5 % Vol.

SÄURE 8.3 g/l

RESTZUCKER 3 g/l

WEINSTIL mineralisch & ausdrucksstark

PASSEND ZU Fisch, Pilzgerichte, würzige und deftige Herbstgerichte