



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

GROSSHEUBACHER BISCHOFBERG Spätburgunder GG TROCKEN 2024

DER GROSSHEUBACHER BISCHOFBERG

Die steilen, quergezeilten Naturstein-Terrassen mit Hangneigungen von 20 bis 45 Prozent prägen das markante Bild der **VDP.GROSSE LAGE®** Bischofsberg in Großheubach. Auf verwittertem Buntsandsteinboden mit Lösslagen wächst hier nahe des Mains unser körperreicher Spätburgunder. Die charakteristischen Natursteinmauern speichern die Wärme des Tages und unterstützen ein Mikroklima, das eine verlängerte Reifezeit unserer Weinreben sicherstellt.

Die **VDP.GROSSE LAGE®** Bischofsberg befindet sich auf 200 bis 250 Metern Höhe. Ihre Namensgebung hat vermutlich mit dem Kloster Engelberg über dem Ort und anderen kirchlichen Einflüssen zu tun.



WEINBESCHREIBUNG

Am Gaumen saftig mit Noten von Waldbeeren und etwas Vanille sowie leichte Töne von Rauch und Holz. Unser Spätburgunder zeigt eine feine Tanninstruktur mit würzigem Abgang und feinem Säurebiss. Ein kräftiger Wein mit viel Frucht und eleganter Struktur.

EMPFEHLUNG

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

ZUTATEN:

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

NÄHRWERTE:

100 ML ENTHALTEN DURCHSCHNITTLICH

BRENNWERT 308 kJ/74 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 Buntsandstein

QUALITÄTSSTUFE Deutscher Qualitätswein

ALLERGENE enthält Sulfite

GEBINDE Burgunderflasche 0,75l

ARTIKEL-NR. 19893174/24-01-00

EAN-CODE FLASCHE 4028446107509

EAN-CODE KARTON 4028446137506

ALKOHOLGEHALT 12,5 % Vol.

SÄURE 5,3 g/l

RESTZUCKER 2 g/l

WEINSTIL kräftig & würzig

PASSEND ZU Gegrilltes, Käse, dunkles Fleisch, Wild