STAATLICHER
Hofkeller
WÜRZBURG
SEIT 1128

RANDERSACKERER MARSBERG
Traminer
2025



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.

RANDERSACKERER MARSBERG

VDP.ERSTE LAGE® Randersackerer Marsberg: der Ursprung seines markanten Namens stammt weder vom antiken Gott noch vom Himmelskörper. Es ist der „morsche" Berg, der zerklüftet von Gesteinsschutt mit extrem steinigem Muschelkalk, eine weitere Prachtlage in Randersacker bietet. Auch hier profitieren unsere Weine vom Klima dieses wunderbaren Weinorts am Ufer des Mains.

WEINBESCHREIBUNG

Aromen von tropischen Früchten, etwas Stachelbeere und Nuancen von würzigen Karamelltönen, etwas Passionsfrucht und Litschi entfalten sich am Gaumen. Der elegante Körper ist fruchtig mit zartem Rosenduft.

EMPFEHLUNG

Genießen Sie diesen Traminer als Solist oder servieren Sie ihn zur asiatischen Küche. Als stimmiger Begleiter passt er auch zu reifem Käse.

ZUTATEN:
Trauben, Stabilisator: Weinsäure, Carboxymethylcellulose, Konservierungsstoff: Kaliumbisulfit, Schwefeldioxid, Säureregulator: Zitronensäure, Äpfelsäure.

NÄHRWERTE:
100 ML ENTHALTEN DURCHSCHNITTLICH

BRENNWERT	312 kJ/75 kcal
FETT	0 g
davon gesättigte Fettsäuren	0 g
KOHLENHYDRATE	2,5 g
davon Zucker	0 g
EIWEISS	0 g
SALZ	0 g

KLASSIFIKATION	VDP.Erste Lage®
BODEN	Muschelkalk
QUALITÄTSSTUFE	Deutscher Qualitätswein
ALLERGENE	enthält Sulfite
GEBINDE	Bocksbeutel 0,75l
ARTIKEL-NR.	09192275/25-01-RW
EAN-CODE FLASCHE	4028446105642
EAN-CODE KARTON	4028446135649
ALKOHOLGEHALT	11 % Vol.
SÄURE	6.1 g/l
RESTZUCKER	21.4 g/l
WEINSTIL	fruchtig & aromatisch
PASSEND ZU	Käse, asiatische Küche