STAATLICHER
Hofkeller
WÜRZBURG
SEIT 1128

Spätburgunder
TROCKEN
2024



VON GRUND AUF GUT

Unsere **VDP.GUTSWEINE** sind ein hervorragender Einstieg in die Qualitätspyramide der VDP-Klassifikation. Mit dem Anspruch in jedem Segment das Beste Frankens zu bieten, öffnen diese Weine, aus gutseigenen Weinbergen und unter den strengen VDP Kriterien hergestellt, die Tür zum Weingenuss.

Unsere sortenreinen **VDP.GUTSWEINE** repräsentieren unseren Qualitätsanspruch genauso, wie unsere edelsten Tropfen. Hier zählen für uns umsichtiger Weinbau mit Respekt vor der Natur, Handwerk mit Herz und Leidenschaft und die Erfahrung aus unserer Tradition. Mit Stolz zeigen wir unsere **VDP.GUTSWEINE** als Visitenkarten unserer Arbeit vor und laden Sie ein die **Vielfalt Weinfrankens** zu erleben.

WEINBESCHREIBUNG

Der Spätburgunder, auch Pinot noir genannt, stammt aus Frankreich und geht vermutlich auf eine Wildrebe zurück. Er schmeckt vollmundig und samtig und hat ein fruchtiges Aroma mit Nuancen von Mandel mit leicht süßlichem Duft nach roten Früchten, wie Kirsche und Johannisbeere.

EMPFEHLUNG

Kräftige Spätburgunder begleiten am besten Braten oder Wild oder auch eine Käseplatte. Leicht gekühlt gefällt er zu Vorspeisen und weißem Fleisch, aber auch als Aperitif.

ZUTATEN:
Trauben, Konservierungsstoff: Kaliumbisulfit, Schwefeldioxid, Stabilisator: Weinsäure, Stabilissima.

NÄHRWERTE:
100 ML ENTHALTEN DURCHSCHNITTLICH

BRENNWERT	288 kJ/69 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.Gutswein
QUALITÄTSSTUFE	Deutscher Qualitätswein
ALLERGENE	enthält Sulfite
GEBINDE	Schlegelflasche 0,75l
ARTIKEL-NR.	00890170/24-01-RW
EAN-CODE FLASCHE	4028446113470
EAN-CODE KARTON	4028446143477
ALKOHOLGEHALT	12 % Vol.
SÄURE	5.3 g/l
RESTZUCKER	1 g/l
WEINSTIL	beerig & samtig
PASSEND ZU	Braten, Käse, Wild