STAATLICHER
Hofkeller
WÜRZBURG
SEIT 1128

IPHÖFER JULIUS-ECHTER-BERG
Silvaner
TROCKEN
2024



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.

IPHÖFER JULIUS-ECHTER-BERG

0,6 Hektar voller Geschichte. Nahe dem malerischen Städtchen Iphofen liegt dieses Kleinod von Weinlage. Fürstbischof Julius Echter von Mespelbrunn, Gründer der Würzburger Universität und des von ihm gestifteten Spitals, ist ihr Namenspatron. Der nach Süden gewandte Steilhang liegt in einer Kessellage des Steigerwalds. Im Sommer und Herbst gibt der graubraune Keuperboden die Wärme der Sonne an unsere Reben ab. Ein einzigartiges Sediment aus grünem Schilfsandstein sorgt für charakteristische, mineralische Noten in unserem herrlichen Silvaner - hier herrschen einfach optimale klimatische Bedingungen für den Weinbau.

WEINBESCHREIBUNG

Die typischen Aromen des Silvaners nach Birne und frisch gemähtem Gras werden um fruchtige Aromen nach Stachelbeere und würzige Aromen nach Minze ergänzt. Der Keuperboden bringt eine vitale Mineralität und die salzige Frische animiert.

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.

NÄHRWERTE:
100 ML ENTHALTEN DURCHSCHNITTLICH

BRENNWERT	311 kJ/74 kcal
FETT	0 g
davon gesättigte Fettsäuren	0 g
KOHLENHYDRATE	0,4 g
davon Zucker	0 g
EIWEISS	0 g
SALZ	0 g

KLASSIFIKATION	VDP.Erste Lage®
BODEN	Keuper
QUALITÄTSSTUFE	Deutscher Qualitätswein
ALLERGENE	enthält Sulfite
GEBINDE	Bocksbeutel 0,75l
ARTIKEL-NR.	60182175/24-01-RW
EAN-CODE FLASCHE	4028446100685
EAN-CODE KARTON	4028446130682

ALKOHOLGEHALT	12.5 % Vol.
SÄURE	6.3 g/l
RESTZUCKER	4 g/l
WEINSTIL	mineralisch & ausdrucksstark
PASSEND ZU	Spargel, Fisch, Kalb, Wild