STAATLICHER
Hofkeller
WÜRZBURG
SEIT 1128

WÜRZBURGER INNERE LEISTE
Riesling
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.

WÜRZBURGER INNERE LEISTE

Die Südflanke der Festung Marienberg wird vom imposanten Maschikuliturm geprägt. An dem langgezogenen, sonnigen Südhang erstrecken sich unsere Weinstöcke der VDP.ERSTE LAGE® Würzburger Innere Leiste. „Lehne" oder „Leite" bedeutete früher „gestreckt" oder „am Hang liegend". Das für unsere Weine perfekte Mikroklima der Inneren Leiste entsteht aus dem Zusammenspiel von Würzburgs heißer Kessellage, dem tonhaltigen Kalkstein als andauerndem Wärmespeicher mit tiefgründiger Nährstoffversorgung und der intensiven Sonneneinstrahlung. Das Ergebnis sind üppige, reife Aromen und eine zarte Säure.

WEINBESCHREIBUNG

Das Mikroklima der inneren Leiste entsteht aus dem Zusammenspiel zwischen dem tonhaltigen Kalkstein als Wärmespeicher mit tiefgründiger Nährstoffversorgung und der Sonneneinstrahlung. Die aromatische Vielschichtigkeit entsteht zwischen kühler Minze und reifer Aprikose, saftig, spritzig, lang anhaltend.

EMPFEHLUNG

Der Riesling kann als Aperitif serviert werden sowie zu hellen Fleischgerichten, Fisch und Mehlspeisen. Auch zu Nudeln oder Antipasti und Salat schmeichelt er als Begleiter.

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

NÄHRWERTE:
100 ML ENTHALTEN DURCHSCHNITTLICH

BRENNWERT	317 kJ/76 kcal
FETT	0 g
davon gesättigte Fettsäuren	0 g
KOHLENHYDRATE	0,3 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.	03152175/24-01-RW
EAN-CODE FLASCHE	4028446117867
EAN-CODE KARTON	4028446147864
ALKOHOLGEHALT	12.5 % Vol.
SÄURE	7.1 g/l
RESTZUCKER	4 g/l
WEINSTIL	fruchtig & aromatisch
PASSEND ZU	Salat, Fisch, Antipasti, helles Fleisch, Mehlspeisen, Nudeln, Aperitif