STAATLICHER
Hofkeller
WÜRZBURG
SEIT 1128

WÜRZBURGER STEIN
Chardonnay
TROCKEN
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.

WÜRZBURGER STEIN

Hoch thront der Muschelkalkhang über Würzburg. Als wahrer Prallhang liegt der Würzburger Stein VDP.ERSTE LAGE® im Norden der fränkischen Metropole herrlich in der Sonne. Das genießen unsere Trauben und später Sie im Glas. Auf nahezu 24 Hektar bauen wir als Erste Lage die Klassiker Riesling, Silvaner, Rieslaner, Weißer- und Grauer Burgunder, Chardonnay und Spätburgunder am Würzburger Stein an.

WEINBESCHREIBUNG

Sehr trocken, elegant und fein. Aromen von Mandeln und Limette wirken durch die feine Mineralität leicht gewürzt. Trinkt sich mit voller Frucht, sehr viel Schmelz und Kraft, mineralisch saftig.

EMPFEHLUNG

Einer der wenigen Weißweine, der hervorragend zu gebratenem dunklen Fleisch passt. Aber auch zu gegrilltem Fisch oder Geflügel in Sahnesauce eine gekonnte Kombination.

ZUTATEN:
Trauben, Säureregulator: Weinsäure, Äpfelsäure, Konservierungsstoff: Kaliumbisulfit.

NÄHRWERTE:
100 ML ENTHALTEN DURCHSCHNITTLICH

BRENNWERT	319 kJ/76 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.Erste Lage®
BODEN	Muschelkalk
QUALITÄTSSTUFE	Deutscher Qualitätswein
ALLERGENE	enthält Sulfite
GEBINDE	Burgunderflasche 0,75l
ARTIKEL-NR.	01772174/25-01-RW
EAN-CODE FLASCHE	4028446105673
EAN-CODE KARTON	4028446135670
ALKOHOLGEHALT	13 % Vol.
SÄURE	7 g/l
RESTZUCKER	3 g/l
WEINSTIL	frisch & saftig
PASSEND ZU	Gegrilltes, dunkles Fleisch, Geflügel