



STAATLICHER
Hofkeller
W Ü R Z B U R G
SEIT 1128

RANDERSACKERER TEUFELSKELLER

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.

RANDERSACKERER TEUFELSKELLER

Zwar heizt sich der südwestliche Steilhang an so manchem Sonnentag höllisch auf, das ist aber schon das einzig Diabolische an dieser himmlischen Lage. Sein Name rührt vom ursprünglichen Besitz einer Würzburger Patrizierfamilie Namens „Teufel“. Winzige Eisenoxideinschlüsse färben den Muschelkalk leicht feurig und sorgen für eine feine Würze. Zwischen Würzburg und Randersacker gedeihen so am Prallhang der **VDP.ERSTEN LAGE®** Randersackerer Teufelskeller Silvaner und Riesling von exzellenter Qualität.



WEINBESCHREIBUNG

Der Silvaner ist eine der ältesten weißen Rebsorten und hat in Franken traditionell eine hohe Verbreitung und Bedeutung. Der Wein aus Randersacker präsentiert sich saftig, würzig, körperreich und geschmacklich an heimisches Kernobst erinnernd.

EMPFEHLUNG

Der Silvaner gilt als der Allrounder für fast jeden Anlass. Er passt gut zur kräftigen, regional fränkischen Küche, aber auch zu Fischgerichten oder als Aperitif.

ZUTATEN:

Trauben, Stabilisator: Weinsäure, Carboxymethylcellulose, Säureregulator: Milchsäure, Zitronensäure, Konservierungsstoff: Kaliumbisulfat, Schwefeldioxid.

NÄHRWERTE:

100 ML ENTHALTEN DURCHSCHNITTLICH

BRENNWERT 295 kJ/70 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. 07182175/24-01-00

EAN-CODE FLASCHE 4028446101873

EAN-CODE KARTON 4028446135946

ALKOHOLGEHALT 12 % Vol.

SÄURE 6.9 g/l

RESTZUCKER 3 g/l

WEINSTIL frisch & saftig

PASSEND ZU Fisch, fränkische Küche, Aperitif