



STAATLICHER
Hofkeller
W Ü R Z B U R G
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

KOHLLENHYDRATE 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. 00890170/24-01-00

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