



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

WÜRZBURGER INNERE LEISTE

Riesling
TROCKEN
2023

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: Weinsäure, Carboxymethylcellulose, Konservierungsstoff: Kaliumbisulfit, Säureregulator: Zitronensäure, Milchsäure.

NÄHRWERTE:

100 ML ENTHALTEN DURCHSCHNITTLICH

BRENNWERT 300 kJ/72 kcal

FETT 0 g

davon gesättigte Fettsäuren 0 g

KOHLLENHYDRATE 0,4 g

davon Zucker 0 g

EINWEISS 0 g

SALZ 0 g

KLASSIFIKATION VDP.Erste Lage®

BODEN Muschelkalk

QUALITÄTSSTUFE Deutscher Qualitätswein

ALLERGENE enthält Sulfite

GEBINDE Bocksbeutel 0,75l

ARTIKEL-NR. 03152175/23-02-00

EAN-CODE FLASCHE 4028446117867

EAN-CODE KARTON 4028446147864

ALKOHOLGEHALT 12 % Vol.

SÄURE 7.1 g/l

RESTZUCKER 4 g/l

WEINSTIL fruchtig & aromatisch

PASSEND ZU Salat, Fisch, Antipasti, helles Fleisch, Mehlspeisen, Nudeln, Aperitif