

# Weinexpertise



## **JULIUSSPITAL Würzburger Stein Grosses Gewächs Silvaner trocken**

Intensiver Duft von Mirabelle und Birne, mit einem Hauch von Karamell

**JULIUSSPITAL Würzburger Stein Grosses Gewächs Silvaner trocken** Charakterisierung Intensiver Duft von Mirabelle und Birne, mit einem Hauch von Karamell. Enormer Gaumendruck. Finessenreich und mineralisch. Sehr komplex mit viel Tiefgang. Speiseempfehlung Perfekter Begleiter zu Salzwasserfischen wie Seeteufel, Thunfisch oder Hummer, gerne auch zu gebratenen Jakobsmuscheln. Herkunft Frankens berühmteste Lage! Der Würzburger Stein besitzt unglaubliches Wärmepotential, nach Süden ausgerichtet und vor Winden geschützt ist er zusätzlich mit dem Wärmepuffer der Stadt sowie des Flusses ausgestattet. Der Wein entstammt ausschließlich dem Filetstück, der allerbesten Parzelle. Das Rebalter und Mikroklima, verbunden mit dem besonders steinigen Muschelkalkboden sorgen für feinste Trauben mit aromatischer Tiefe. Philosophie Wir legen größten Wert auf einen behutsamen Umgang mit der Natur – unser Ertrag im Weinberg ist bewusst begrenzt, wir achten auf ein optimales Bodenmanagement und ein intaktes Ökosystem. Geringe Erträge und ein hohes Maß an Handarbeit sind die Garanten für homogene Traubenreife. Unser Ziel: Fränkische Weinpersönlichkeiten, mit Authentizität und Frische. Der Ausbau Sehr präzise selektive Handlese macht einen Schalenkontakt vor dem Pressen von 24 h bis hin zu 5 Tagen möglich. Bei diesem Wein setzen wir zu 100% auf Spontangärung im Holzfass. Bis zur Füllung verbleibt der Wein komplett in 500 Liter Tonneaux (10-15% Neu). Nach der Ruhezeit auf der Hefe mit immer wiederkehrender Bâtonnage wird der Wein gefüllt (Juli 2018). Anschließend gönnen wir ihm ein weiteres Jahr Reife auf der Flasche. Bester Trinkgenuss Ihr persönlicher Geschmack ist gefragt. Liebhaber junger Weine finden bei unseren VDP.GROSSEN GEWÄCHSEN ausgeprägte Lebendigkeit. Mit der Zeit, nach ca. drei bis fünf Jahren, zeigt der Wein seinen unverwechselbaren Charakter, seine Komplexität und Harmonie. Liebhaber gereifter Weine können das Reifepotenzial von bis zu zehn Jahren ausnutzen.

Eigenschaft	Detailangabe	
Flascheninhalt	0,75l	
Alkoholgehalt	13,5% Vol.	
Restzucker	1,2 g/l	
<b>HILDEBRANDT</b> WEINHANDEL SEIT 1877	J.G. HILDEBRANDT GmbH Mendelssohnstraße 1 30173 Hannover	Tel: 0511 / 88 88 88 E-Mail: kontakt@weinhildebrandt.de

Eigenschaft	Detailangabe
Säure	7,3 g/l
Zutaten/Hinweise	Enthält Sulfite
Erzeuger	Weingut Juliuspital Klinikstr. 1 97070 Würzburg
Farbe/Art	Weiß
Weinart	Weißwein
Rebsorte	Silvaner
Region	Franken
Land	Deutschland
Geschmack	trocken