

Jahrgang:	2018
Lage:	Würzburger Pfaffenberg
Rebsorte:	Silvaner
Geschmacksrichtung:	halbtrocken
Flaschenart:	1,0 l Flasche
Weinnummer:	185423
EAN-Code Flasche:	4018493542309
EAN-Code Karton:	4018493542361
Analysedaten:	Alkohol: 12,0 %vol. Süße: 11,5 g/l Säure: 5,9 g/l
Qualitätsstufe:	Deutscher Qualitätswein
Anbaugebiet:	Franken
Allergene:	enthält Sulfite



Herkunft: Dieser Wein wächst auf einer der ältesten Weinlagen Frankens – dem Würzburger Pfaffenberg. Die nach Süden und Südwesten hin ausgerichtete Muschelkalkflanke, liegt gegenüber dem nördlichen Abhang des Würzburger Steins.

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 auf ein intaktes Ökosystem. Güte geht uns immer vor Menge. Passend zur jeweiligen Weinbergspazelle kultivieren wir ausgesuchte, klassische Rebsorten. Unser Ziel sind fränkische Weinpersönlichkeiten, mit Authentizität und Frische.

Der Ausbau: Nur eine schonende Traubenverarbeitung sichert die natürlichen Aromen des Leseguts. Vom speziellen Traubenaufzug, über eine behutsame Pressung bis hin zur langsamen, kühlen Gärührung bei 16°-18° C, setzen wir im Keller des Juliuspitals bei der Weinbereitung auf Sensibilität. Im Anschluss an die Gärung ruht der Jungwein auf seiner Feinhefe im Edelstahl, bevor er schließlich seinen Weg in die Flasche findet.

Charakterisierung: **Ignaz-Kolb'sche Messweinstiftung:** Vielschichtige Aromen von gelben Früchten und Kräuternoten. Am Gaumen sehr hermanonisch mit einer charmanten Restsüße.

Speiseempfehlung: Der ideale Terrassenwein.

Das Weingut Juliuspital Würzburg

1576 gründete Fürstbischof Julius Echter die gemeinnützige Stiftung Juliuspital in Würzburg. Unser Weingut ist Teil dieser Stiftung und seit jeher tragen die Erlöse zur Finanzierung der sozialen Aufgaben bei. 180 Hektar Weinbergsbesitz in den renommiertesten Weinlagen Frankens legen den Grundstock für die Individualität unserer Weine. Größten Wert legen wir auf einen behutsamen Umgang mit der Natur – Nachhaltigkeit für unsere Reben und Verantwortung für zukünftige Generationen.

