

Jahrgang:	2018
Bezeichnung:	JULIUSSPITAL
Rebsorte:	Müller-Thurgau
Geschmacksrichtung:	trocken
Flaschenart:	1,0 l Flasche
Weinnummer:	189113
EAN-Code Flasche:	4018493 911303
EAN-Code Karton:	4018493 911365
Analysedaten:	Alkohol: 12,5 % vol. Süße: 5,3 g/l Säure: 5,4 g/l
Qualitätsstufe:	Deutscher Qualitätswein
Anbaugebiet:	Franken
Allergene:	enthält Sulfite



Herkunft: Das Juliuspital besitzt Weinberge über das gesamte fränkische Weinanbaugebiet verteilt. Für unsere Rebsortenlinie wählen wir Jahrgang für Jahrgang diejenigen Trauben aus, welche für die Rebsorte typische Weine mit einer fruchtig frischen Stilistik liefern können.

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 Weinbergspartelle kultivieren wir ausgesuchte, klassische Rebsorten. Unser Ziel sind fränkische Weinpersönlichkeiten, mit Authentizität und Frische.

Der Ausbau: Auch im Keller steht die schonende Weinbereitung im Vordergrund. Die langsame, kühle Gärführung bei 16°-18° C im Stahltank, benötigt bis zu 30 Tage. Im Anschluss ruht der Jungwein noch für kurze Zeit auf seiner Feinhefe im Stahltank, bevor er schließlich seinen Weg in die Flasche findet.

Charakterisierung: Saftiger Müller-Thurgau mit einer Fruchtfülle von Mirabelle und Birne, gepaart mit einer ausgewogenen Süße-Säure-Struktur. Angenehm würzig im Abgang.

Speiseempfehlung: Angenehmer Trinkwein, passt besonders gut zur Brotzeit oder auch zu leichten Speisen, wie Salat oder gedünsteter Fisch.

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.

