



Juliusspital, Rödelseer Küchenmeister, Qualitätswein VDP. Erste Lage, 2021, Franken

Deutschland - Franken

Herrlich lebendiger Silvaner mit ausgeprägten Fruchtaromen.

Jahrgang 2021 - 0,75 Liter - Vol 12,5%

Enthält Sulfite

€ 17,33 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

~~€ 14,00~~ € 13,00

Artikel: 2021 Rödelseer Küchenmeister Silvaner Qba. trocken VDP Erste Lage Juliusspital

Land: Deutschland

Anbaugebiet: Franken

Kategorie: Weißwein, trocken

Klassifizierung: Qualitätswein VDP. Erste Lage

Erzeuger: Juliusspital

Rebsorte: Silvaner

Beschreibung: Verspielter und lebendiger Silvaner mit viel reifen gelben Früchten. Ein Wein mit Tiefgang, einladendes Süße-Säure-Spiel und feinem Schmelz.

Alkohol: 12,5%

Restzucker: 0,6 g/l

Säure: 6,0 g/l

Serviervorschläge: Silvaner geht immer. Passt hervorragend zu kräftigen Speisen wie Kalbschnitzel oder hellem Fleisch.

Bester Trinkgenuss: Weine der VDP.ERSTE LAGE besitzen aufgrund der dichten, komplexen Struktur ein sehr gutes Reifepotenzial. Wer dem Wein zwei bis drei Jahre Zeit zur Entwicklung gibt, genießt ihn voll entwickelt mit aus-gewogenem, harmonischem Charakter. Liebhaber gereifter Weine haben bei richtiger Lagertemperatur nach rund fünf Jahren große Freude an diesen Weinen.

Das Weingut Juliusspital Würzburg

1576 gründete Fürstbischof Julius Echter die gemeinnützige Stiftung Juliusspital in Würzburg. Das Weingut ist Teil dieser Stiftung und seit jeher tragen die Erlöse zur Finanzierung der sozialen Aufgaben bei. 177 Hektar Weinbergsbesitz in den renommiertesten Weinlagen Frankens legen den Grundstock für die Individualität der Weine. Größter Wert wird auf einen behutsamen Umgang mit der Natur gelegt - Nachhaltigkeit für die Reben und Verantwortung für zukünftige Generationen.

Herkunft: Der Rödelseer Küchenmeister ist ein typischer Vertreter des Gipskeuper. Die südwestliche Lage profitiert von den aufsteigenden Winden aus dem Maintal und den meist sehr gleichmäßigen Niederschlägen. In diesem Kleinklima können die Trauben lange und perfekt ausreifen..

Philosophie: Es wird größter Wert auf einen behutsamen Umgang mit der Natur gelegt - der Ertrag im Weinberg ist bewusst begrenzt, es wird auf ein optimales Bodenmanagement und auf ein intaktes Ökosystem geachtet. Güte geht immer vor Menge. Passend zur jeweiligen Weinbergparzelle werden ausgesuchte, klassische Rebsorten kultiviert. Das Ziel sind fränkische Weinpersönlichkeiten, mit Authentizität und Frische.

Der Ausbau: Im Keller steht die schonende Weinbereitung im Vordergrund – das Ziel ist Bewahren anstelle von Verändern. Der Wein wird ganz traditionell im großen Holzfass spontan vergoren. Auch die Reifephase des Jungweins erfolgt für mehrere Monate auf seiner Vollhefe im großen Holzfass, bevor er schließlich abgefüllt wird.

Datenblatt : Juliusspital

Produktdetails

Zutaten/Allergene

Allergene: Sulfite

Weitere Angaben

Ursprungsland: Deutschland

Unternehmen: Weingut Juliusspital

Anschrift: Klinikstr. 1, 97070 Würzburg

Weinquelle Lühmann, Jacobsrade 65, 22962 Siek, Tel.: 04107 / 90 890 0, www.weinquelle.com

Ladenlokal: Lübecker Straße 145, 22087 Hamburg, Tel.: 040 / 25 63 91

EG Ökokontrollnummer: DE-ÖKO-006

Letzte Aktualisierung: 26.04.2023