Stiftung Juliusspital Würzburg

Juliusspital Silvaner



Art.-Nr.:	630129-2025
Gebinde:	1 x 0,75l Flasche
Alkoholgehalt:	12,5 %
Anbauregion:	Bayern
Ausbau:	im Stahltank
Farbe:	Weiß
Geschmack:	trocken
Jahrgang:	2025
Klassifizierung:	VDP.Gutswein
Rebsorten:	Silvaner
Restzucker:	5,3 g/l
Säure:	6,5 g/l
Serviertemperatur:	6-8
EAN:	4018493841419

Preise

Flasche 9,90 € brutto

Preis pro Liter: 13,20 €

Alle Preise inkl. 19% MwSt.

Beschreibung

Charakterisierung: In der Nase Noten von Äpfeln, Birnen und einem Hauch Grapefruit, gepaart mit dezenten Kräutern. Die lebendige Säure und Frische am Gaumen passtwunderbar zu den fruchtigen Anklängen.

Speiseempfehlung: Fischgerichte und Salate, aber auch zu Spargel oder zur Gemüsepfanne - Silvaner ist ein echter ‚Allrounder' in der Speisebegleitung.

Herkunft: Das Juliusspital besitzt Weinberge über das gesamte fränkische Weinanbaugebiet verteilt. Für unsere Gutsweinlinie 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 Weinbergsparzelle 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 hinzur langsamen, kühlen Gärführung bei 16°-18° C, setzen wir im Keller des Juliusspitals 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.

Bester Trinkgenuss: VDP.GUTSWEINE besitzen eine moderne Weinstilistik, die auf eine feine Aromatik und eine trinkanimierende Struktur aufbaut. Diese Weine empfehlen wir für den zeitnahen Trinkgenuss, optimal ca. innerhalb der ersten zwei Jahre nach der Ernte.

Zutaten

Trauben, Saccharose, Säureregulatoren: Weinsäure, Äpfelsäure, Konservierungsstoffe: Sulfite, L-Ascorbinsäure, Stabilisatoren: Carboxymethylcellulose, Gase / Packgase: Kohlendioxid, Enthält geringfügige Mengen an Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz

Allergene

Schwefeldioxid und Sulfite

Nährwerte

Energie (kJ)	312kJ
Energie (kcal)	75kcal
Kohlenhydrate	1,0g
Zucker	0,5g

4 018493 841419 >