

## WEIN-EXPERTISE

Jahrgang:	2022
Lage:	Würzburger Stein
Rebsorte:	Müller-Thurgau
Qualitätsstufe:	QbA.
Klassifikation:	ERSTE LAGE
Geschmacksrichtung:	trocken
Flaschenart:	750 ml Bocksbeutel
Trinktemperatur:	10 Grad
Weinnummer:	23-010
Analyse:	Alkohol 11,5 %vol., Restsüße 6,1 g/l, Säure 5,9 g/l
Allergene:	Enthält Sulfite, vegan



Charakterisierung:	Animierende Aromen von Zitrus und Apfel, spritzig
Terroir:	Der Würzburger Stein ist unser ganzer Stolz. In unserer Premiurlage garantieren absolut perfekte Bedingungen (südexponierter Steilhang) und das spannende Wechselspiel von Boden und Mikroklima die Produktion herausragender Weine. Der Würzburger Stein ist beides: Geschenk & Anspruch. Tradition & Moderne. Unzählige Fans im In- und Ausland bezeugen diese Ausnahmestellung, und last but not least war der Stein Goethes Favorit.
Ausbau:	Schonende Traubenverarbeitung, langsame Gärung im Edelstahltank, Reifung auf der Feinhefe vor der Abfüllung, aufgrund der komplexen Struktur zeichnen sich die Weine der Klassifikation Erste Lage durch ein sehr gutes Reifepotenzial aus
Speiseempfehlung:	schmeckt sehr gut zu gebratenem Gemüse und Salatvariationen