

WEIN-EXPERTISE

Jahrgang:	2022
Lage:	Würzburger Stein
Rebsorte:	Silvaner
Qualitätsstufe:	Deutscher Qualitätswein
Klassifikation:	ERSTE LAGE
Geschmacksrichtung:	trocken
Flaschenart:	750 ml Bocksbeutel
Trinktemperatur:	10 - 12 Grad
Weinnummer:	23-015
Analyse:	Alkohol 12,5 %vol., Restsüße 1,8 g/l, Säure 6,0 g/l
Allergene:	Enthält Sulfite, vegan



Charakterisierung:	Ein Klassiker mit Spannung und Tiefgang
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, traditionelle Gärung im Holzfass, 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:	passt exzellent zu feinen Fischspezialitäten aus heimischen Gewässern