



WEIN-EXPERTISE

Jahrgang:	2022
Lage:	Würzburger Stein
Rebsorte:	Silvaner
Qualitätsstufe:	QbA.
Klassifikation:	WELTREISSE GROSSES GEWÄCHS
Geschmacksrichtung:	trocken
Flaschenart:	750 ml Schlegelflasche
Trinktemperatur:	10 - 12 Grad
Weinnummer:	23-023
Analyse:	Alkohol 13,5 %vol., Restsüße 2,4 g/l, Säure 6,6 g/l
Allergene:	Enthält Sulfite, vegan



Charakterisierung:	großer Silvaner, mineralisch, langes Finish
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:	Selektive Handlese, schonende Traubenverarbeitung, vor dem Pressen Schalenkontakt bis 24 Stunden, traditionelle Gärung zu 100 % mit den traubeneigenen Hefen im Holzfass, nach 9 bis 12 Monaten Reifung mit kontinuierlicher Bâtonnage erfolgt eine schonende Filtration, anschließend wird der Wein in Flaschen abgezogen. Weine der Klassifikation GG sind klassische Langstreckenläufer, die auch nach 10 Jahren Reife noch begeistern.
Speiseempfehlung:	perfekt zu Salzwasserfischen wie Tuna oder kräftigen Geflügelspeisen, Kalbsfilet im Kräutermantel