Stiftung Juliusspital Würzburg

Juliusspital Muskateller Würzburger Abtsleite Kabinett



Art.-Nr.:	630133-2025
Gebinde:	1 x 0,75l Flasche
Alkoholgehalt:	10,5 %
Anbauregion:	Bayern
Ausbau:	im Stahltank
Farbe:	Weiß
Geschmack:	halbtrocken
Jahrgang:	2025
Klassifizierung:	VDP.Erste Lage
Rebsorten:	Muskateller
Restzucker:	26,1 g/l
Säure:	7,3 g/l
EAN:	4018493272404

Preise

Flasche 16,50 € brutto
Preis pro Liter: 22,00 €
Alle Preise inkl. 19% MwSt.

Beschreibung

Lage: Würzburger Abtsleite
Rebsorte: Muskateller
Klassifikation: Kabinett VDP. ERSTE LAGE
Geschmacksrichtung: halbtrocken
Flaschenart: 750ml Bocksbeutel
Charakterisierung: Intensiver Duft von Litschi, Ananas und Rose in der Nase. Ausbalanciertes Süße Säure Spiel zusammen mit exotischer Frucht am Gaumen.

Speiseempfehlung: Harmoniert besonders zu reifem Weichkäse, asiatischer Küche oder einfach pur als Aperitif.

Herkunft: Die Würzburger Abtsleite befindet sich vor den Toren der Gemeinde Ran-dersacker. Die Weinberge liegen in südwest- bis südöstlicher Himmelsrichtung mit einer Hangneigung von bis zu 45 %. Der für diese Region typische Muschelkalkboden sorgt für eine ausgezeichnete Wärmespeicherkapazität.

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: 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.

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 ausgewogenem, harmonischem Charakter. Liebhaber gereifter Weine haben bei richtiger Lagertemperatur nach rund fünf Jahren große Freude an diesen Weinen.

Zutaten

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

Allergene

Schwefeldioxid und Sulfite

Nährwerte

Energie (kJ)	305kJ
Energie (kcal)	73kcal
Kohlenhydrate	3,5g
Zucker	2,7g

4 018493 272404 >