

# Vinoplevelser

## Würzburger Riesling, 3/4 ltr.

Juliuspital-Weingut



Juliuspital Weingut, der er en af Frankens bedste vinproducenter, er ikke kun et firma med en lang historie og en speciel baggrund, men også et firma med ambitioner om hele tiden at øge kvaliteten på husets vine og være med fremme i udviklingen.

Juliuspital er egentligt et hospital, hvor vindriften og den tilhørende skov- og landbrugsdrift giver et fundament til at drive hospitalet - lidt i stil med Hospices de Beaune i Bourgogne.

Firmaet, der blev grundlagt af fyrstebiskop Julius Echter von Mespelbrunn i 1576, er i dag med sine 163 ha vinmarker en af Tysklands største og vigtigste vinmarksejere med bl.a. jorde på samtlige de bedste parceller i Franken, f.eks. Würzburger Stein og Iphöfer Julius Echterberg (med navn efter firmaets stifter).

Firmaets stil er knastørre, kraftige, mineralske hvidvine med en anelse røg, hvilket er meget klassisk for Frankenvin.

Huset vil hele tiden forbedre sig, hvorfor man har lavet et nyt kvalitetskoncept, som skal sikre, at man konstant er blandt de bedste. Dette sker bl.a. ved at producere Großes Gewächs-vine, som er Tysklands relativt nye klassifikation for tør supervin.

Når man står på vinmarken Würzburger Stein, har man en fantastisk panoramaudsigt over floden Main. Vinmarken, der ligger på en sydvendt skråning, er afskærmet for de kolde vinde og kan dermed præstere et unikt mikroklima.

Denne Würzburger Riesling giver en fantastisk introduktion til Franken-områdets vine. Druerne høstes fra Würzburgers meget kalkrige jorde, hvor det høje indhold af kalk er med til at give vinen sin mineralske karakter. Juliuspital henter druerne, dels fra egne marker, dels fra vinavlere, som arbejder på kontrakt og som har fået eksakte retningslinjer for dyrkning af markerne, høsttidspunkt og udbytte.

**Leverandør**  
Juliuspital-Weingut

**Land**  
Tyskland

**Område**  
Franken

**Type/Farve**  
Hvidvin

**Drue**  
100% Riesling

**Dyrkning**  
Traditionel

**Serveringsforslag**  
Skaldyr  
Fisk - lys

**Vinifikation**  
Gæres ud på rustfrie ståltanke, hvorefter den lagres en kort periode (7 - 14 dage) med bæremekontakt, inden den filtreres og tappes på flaske.

**Smagekommentarer**  
Duften har indbydende toner af æble og lime, tilsat en let mineralitet. Smagen er umiddelbar med en sprød og forfriskende syre, som afbalancerer eftersmagen af lime og grønne æbler.

**Alkohol**  
12,50%

**Proptype**  
Skruelæg



**H.J. HANSEN VIN A/S**

GRUNDLAGT 1829



**VIN SPECIALISTEN**

ALT HVAD DU BEHOVER AT VIDE OM VIN