



2016

# Würzburger Kirchberg

**GRAUER BURGUNDER**

KABINETT | TROCKEN

Ein Grauer Burgunder mit einem eindringlichen und reichen Bukett. Angenehm fruchtig mit einem herb-erfrischenden Eindruck und einer guten Länge.



PASST ZU



**FISCH &  
MEERESFR  
ÜCHTE**

## DETAILS

### Weinanalyse

SÄURE

6,4 g/l

ALKOHOL

13 % vol

RESTSÜßE

7,8 g/l

QUALITÄT

Kabinett

GESCHMACK

trocken

HERKUNFT

Franken

### Flasche

FLASCHENFORM

Bocksbeutel 0,75 Liter

### Weitere Informationen

TRINKTEMPERATUR

10-12 Grad

ALLERGENE HINWEISE

Wein enthält Sulfite

BESTELLNUMMER

7001016327

---

## PRÄMIERUNG

### Auszeichnungen



#### **DIE FRÄNKISCHE WEINPRÄMIERUNG.**

Die fränkische Weinprämierung wird vom Fränkischen Weinbauverband fortlaufend durchgeführt. Alle fränkischen Winzer, Genossenschaften und Kellereien können sich dem Wettbewerb stellen. Der Zweck der Prämierung ist die Förderung des Leistungswettbewerbs und Sicherung der Qualität des Weines in Franken.

Die Beurteilung erfolgt durch eine neutrale Prüfungskommission.

Ausgezeichnet werden Weine und Schaumweine, welche die gültigen Kriterien erfüllen und zu der geschützten Ursprungsbezeichnung Franken gehören.

Die Auszeichnungen sind Gold, Silber und Bronze.

Hinweis: Wir weisen Sie darauf hin, dass nicht alle Medaillen auf die Flaschen geklebt werden. Wir bitten um Ihr Verständnis.

---

## REBSORTE

### Grauer Burgunder

Der Graue Burgunder, Grauburgunder, Ruländer, Pinot Gris oder Pinot Grigio ist seit dem 14. Jahrhundert bekannt und stammt aus der Rebsortenfamilie der Burgunder. Den Grauburgunder findet man üblicherweise in Mitteleuropa und Übersee, in den letzten Jahren haben auch Deutsche Winzer vermehrt Gefallen an der Sorte gefunden. Der Graue Burgunder hat eher dezente, an Nüsse, getrocknete Früchte oder Birne erinnernde Aromen. Er ist kräftig mit erkennbarer Säure. Der heutige Graue Burgunder ist vorwiegend trocken. Vergleicht man ihn mit typisch fränkischen Rebsorten, ähnelt er dem Silvaner, jedoch etwas kräftiger. Exotischen Anklänge lassen ihn zum Gaumenschmeichler werden, während dezente Honig- und Nussaromen Fülle und Tiefgang betonen.

---

## LAGE

### Würzburger Kirchberg

Die Rebflächen am Katzenberg und Bloßenberg, Ortsteil Würzburg-Heidingsfeld, fallen unter Bezeichnung Würzburger Kirchberg. Die Rebfläche ist zum größtenteils Richtung Osten ausgerichtet. Durch die Stadtnähe von Würzburg hat sich hier ein besonderes Kleinklima entwickelt, so dass selbst spätreifende Sorten wie Silvaner und Weißer Burgunder vollkommen ausreifen können. Die Weine erfreuen uns durch eine frische und animierende Säure.

#### GEBIET

---

Franken

#### BODEN

---

Muschelkalk

#### BEREICH

---

Würzburger Kirchberg

---

## Winzerkeller Randersacker

Der malerische Weinort Randersacker liegt nur wenige Kilometer südlich von Würzburg und blickt auf eine lange Tradition im Weinbau zurück. Schon 779 wurde hier Wein angebaut. Die erste Weinbauschule Frankens hatte ihren Ursprung im Randersackerer Mönchshof.

An den vier Steilhängen zum Maintal wachsen die bekannten Lagen Teufelskeller, Pfülben, Marsberg und Sonnenstuhl. Erleben und genießen Sie das besondere Aroma der auf Muschelkalkböden gewachsenen Weine der Region.

---

## Über die Winzergemeinschaft Franken eG, GWF

Weine, die bei allen Gelegenheiten ein Genuss sind – Ziel der Winzergemeinschaft Franken, GWF ist, dem Trend bei Konsumenten nachzukommen. Unter dieser Prämisse will das Unternehmen weiterwachsen und dem Handel dabei konstant Impulse geben. 1959 gegründet, gehört die GWF zu den sechs größten Winzergenossenschaften Deutschlands. Mit rund 1.400 aktiven Mitgliedern und knapp 1.300 Hektar Reb-fläche im gesamten fränkischen Weinland ist sie ein zuverlässiger Partner für den beliebten Frankenwein. Die Trauben der GWF-Winzer wachsen in namhaften fränkischen Lagen – von Großostheim bis Zeil am Main und von Hammelburg bis kurz vor Rothenburg ob der Tauber. Das Weinsortiment umfasst alle gängigen Rebsorten. Jede Weinregion, jede Einzellage und jeder Winzer verleihen den Weinen ihre charakteristische Note.