



2017

# Wipfelder Zehntgraf

**GRAUER BURGUNDER**

SPÄTLESE | TROCKEN

Ein Fruchtcocktail von Honigmelone, Williamsbirne und Quitte steigt in die Nase. Dazu kommen gelbe Blüten, die die Aromatik dieser Spätlese abrunden. Im Mund füllig und rund, harmonisch und mit einem würzigen Abgang.



PASST ZU



**FISCH & SCHWEIN  
MEERESFR  
ÜCHTE**

## DETAILS

### Weinanalyse

SÄURE

6,6 g/l

ALKOHOL

12 % vol

RESTSÜßE

7,4 g/l

QUALITÄT

Spätlese

GESCHMACK

trocken

HERKUNFT

Franken

### Flasche

FLASCHENFORM

Bocksbeutel 0,75 Liter

### Weitere Informationen

TRINKTEMPERATUR

8-10 Grad

ALLERGENE HINWEISE

Wein enthält Sulfite

BESTELLNUMMER

7805716427

---

## 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

### Wipfelder Zehntgraf

Die Lage Wipfelder Zehntgraf gehört zur Großlage Volkacher Kirchberg und liegt in Franken im Bereich Maindreieck direkt am Ende der Volkacher Mainschleife. Es handelt sich um einen Südhang mit einer Hangneigung von 20 - 30 %. Der Name stammt von der alten Flurbezeichnung "Zehntlein" ab und bezieht sich auf die Pflichtabgabe der Ernte an den Landesherren: das "Zehnt", also des zehnten Teils der Ernte. Für die Mainschleife typisch, verfügt die Lage über tiefgründige Muschelkalkböden. Diese verleihen den Weinen einen fruchtigen und intensiven Charakter sowie eine ausgeprägte bodentypische Note.

---

#### GEBIET

Franken

---

#### BODEN

Muschelkalk

---

#### BEREICH

Wipfelder Zehntgraf

---

## 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.