



2019

# Rödelseer Küchenmeister

**RIESLING**

SPÄTLESE | LIEBLICH

Elegante Restsüße gepaart mit exotischer Frucht! Ein herausragender, mineralischer Riesling vom Gipskeuper.



PASST ZU



HELLES VORSPEISE  
GEFLÜGEL

## DETAILS

### Weinanalyse

SÄURE

7,3 g/l

ALKOHOL

12 % vol

RESTSÜßE

28,1 g/l

QUALITÄT

Spätlese

GESCHMACK

lieblich

HERKUNFT

Franken

### Flasche

FLASCHENFORM

Bocksbeutel 0,75 Liter

### Weitere Informationen

TRINKTEMPERATUR

10 - 12 Grad.

ALLERGENE HINWEISE

Wein enthält Sulfite

BESTELLNUMMER

7103403447

---

## 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

### Riesling

Der Riesling ist der Inbegriff des Deutschen Weines. Das erste Mal wurde er im 15. Jahrhundert urkundlich erwähnt, heute wachsen in Deutschland 50% aller Rieslinge weltweit. Durch seinen relativ hohen Säuregehalt ist er gut lagerfähig. Franken hat eine relativ kleine Riesling-Fläche, da sich nur ein kleiner Teil der fränkischen Weinlagen für diese Sorte eignet. Der Riesling riecht deutlich nach Pfirsich oder Apfel und Limone, Maracuja und Aprikose. Er ist fruchtig, mineralisch und seine deutliche Säure macht den Riesling unverkennbar.

---

## LAGE

### Rödelseer Küchenmeister

Die Weinberge des Rödelseer Küchenmeisters sind nach Südwesten ausgerichtet und liegen am Schwanberg, dem westlichen Ausläufer des Steigerwaldes. Die Lage ist durch die vorherrschende Topografie vor kalten Nord- und Ostwinden geschützt. Der Boden besteht aus kalkreichem Tonmergelstein. Der Oberhang des Küchenmeisters besteht aus leicht zu erwärmendem Schiefer sowie aus einer Auflage von verwittertem Schilfsandstein und Dolomit. Der Name dieser Lage geht auf das Edelgeschlecht der Küchenmeister von Nortenberg zurück, die im 14. Jahrhundert in Rödelsee lebten.

---

#### GEBIET

Franken

---

#### BODEN

Gipskeuper

---

#### BEREICH

Rödelseer Küchenmeister

---

---

## PRODUKTLINIE

### klassische Linie

Unser Herzstück – die „Klassische Linie“ – spiegelt die Seele der GWF wider. Das Zusammenspiel von Lage, Rebsorte, Wetter, Keller und dem einzelnen Winzer prägt den individuellen Charakter der Weine dieser Linie. Hier spürt man die Heimat der Trauben im Glas.

---

### 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.