



2019

# Volkacher Mainschleife

**BACCHUS**

SPÄTLESE | LIEBLICH

Vielgestaltiges, abwechslungsreiches Aroma von Aprikosen bis Honigmelone. Die lebhaft Säure macht die Bacchus Spätlese zum Liebling aller Frauen.



PASST ZU



SCHWEIN



HELLES  
GEBLÜGEL

## DETAILS

### Weinanalyse

SÄURE

6,6 g/l

ALKOHOL

12,5 % vol

RETSÜBE

26,9 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

7191240447

## 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

### Bacchus

Der Bacchus ist eine Kreuzung aus dem Jahr 1933 aus (Silvaner und Riesling) und Müller-Thurgau. Seit 1962 wird diese Rebsorte in Franken angebaut. Bacchus ist eine sehr früh reifende Rebsorte. Bacchus Weine werden überwiegend mit Restsüße angebaut, was den intensiv fruchtigen Charakter noch unterstreicht. Trockene Bacchusweine sind sehr interessant und lassen sich durchaus mit der international bekannten Rebsorte Sauvignon Blanc vergleichen. In keinem anderen deutschen Anbaugebiet hat der Bacchus die Bedeutung wie in Franken. Wegen der betont fruchtigen Art besonders bei Weineinsteigern und auf Weinfesten sehr beliebt. Der Bacchus hat sehr intensive fruchtige Aromen von exotischen Früchten. Die Weißweine haben eine markante fruchtig-aromatische Art mit wenig Säure.

---

## 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.