

2023

Homburger Kallmuth

RIESLING

QUALITÄTSWEIN | TROCKEN

Sehr presente Aromen von exotischen Früchten, Pfirsich und Heu in der Nase. Typische Riesling-Säure am Gaumen. Schöner pikanter Riesling aus einer der fränkischen Top-Lagen.



DETAILS

Weinanalyse

SÄURE

6,7 g/l

ALKOHOL

11 % vol

RESTSÜSSE

3,8 g/l

Verpackung

FLASCHENFORM

Bocksbeutel 0,75 Liter

QUALITÄT

Qualitätswein

GESCHMACK

trocken

HERKUNFT

Franken

Weitere Informationen

TRINKTEMPERATUR

10-12 Grad

ALLERGENE HINWEISE

Wein enthält Sulfite

BESTELLNUMMER

7102003227\$23

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

Homburger Kallmuth

Der Name Kallmuth geht auf das keltische „Calemont“ zurück, was „kahler Berg“ bedeutet. Erstmals erwähnt wurde der Kallmuth im Jahre 1102 und der komplett terrassierte Hang steht seit 1981 unter Denkmalschutz. Die steilen nach West-Südwesten ausgerichteten Weinberge haben eine Neigung von bis zu 80 % und werden deshalb mit der Hand gelesen. Zum Main hin bildet der Kallmuth einen geschützten Kessel. Daher herrscht dort ein submediterranes Klima vor, selbst in kühleren Jahren werden dort im Sommer sehr hohe Durchschnittstemperaturen erreicht. Der Boden ist von Buntsandstein im oberen und Muschelkalkböden im unteren Bereich geprägt. Der besondere Winkel der Sonneneinwirkung, die Böden und das Klima entfalten in den Traubenbeeren eine außergewöhnliche, filigrane Aromenstruktur: Es entstehen außergewöhnliche Weine!

GEBIET

Franken

BODEN

Muschelkalk

BEREICH

Homburger Kallmuth

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.

Winzergemeinschaft Franken eG • Alte Reichsstraße 70 • 97318 Kitzingen • T 09321 7005-0 • F 09321 7005-131 •
www.gwf-frankenwein.de • info@gwf-frankenwein.de • Vorstand: Andreas Oehm (Vorsitzender) • Martin Geißler
(stv. Vorsitzender) • Cornelius Lauter (geschäftsführender Vorstand) • Aufsichtsrat: Frank Ulsamer (Vorsitzender) •
Sitz der Genossenschaft: Kitzingen • Registergericht Würzburg GnR 80 • ILN 4006545000006 • USt-
IdNr.DE134182975