

2022

Großostheimer Heilighthal

WEISSER BURGUNDER

KABINETT | TROCKEN



Auf Buntsandstein gewachsen ist dieser Weißburgunder von Schalenfrüchten dominiert: Mandel und Hasel nuss treten dezent in Erscheinung und werden von etwas grünem Apfel abgerundet. Ein langer Nachhall und eine sommerliche Frische machen diesen Wein zum Genuss.



PASST ZU



FISCH &
MEERESFR
ÜCHTE

KALB

DETAILS

Weinanalyse

SÄURE

Verpackung

FLASCHENFORM

6,6 g/l

ALKOHOL

13,5 % vol

RESTSÜSSE

6,2 g/l

QUALITÄT

Kabinett

GESCHMACK

trocken

HERKUNFT

Franken

Bocksbeutel 0,75 Liter

Weitere Informationen

TRINKTEMPERATUR

10 - 12 Grad.

ALLERGENE HINWEISE

Wein enthält Sulfite

BESTELLNUMMER

7107326327\$22

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

Weißer Burgunder

Der Weiße Burgunder, Weißburgunder, Pinot Blanc oder Pinot Bianco ist seit dem 14. Jahrhundert bekannt. Er stammt aus der Familie der Burgunder und sein Charakter ähnelt dem Silvaner. Das Weinanbaugebiet Baden ist in Deutschland die Hochburg für Weißburgunder, aber auch in Franken wird die Rebsorte immer beliebter. Der Weißburgunder ist eine Rebsorte mit internationalem Renommee. Weinliebhaber schätzen den fränkischen Weissen Burgunder wegen seiner eleganten Struktur und Mineralik. Der Weiße Burgunder hat dezent, leicht nussige oder an Heu erinnernde Aromen. Seine unaufdringliche und erfrischende Art machen ihn zu einem sehr guten Essensbegleiter.

LAGE

Großostheimer Heiligenthal

Großostheim liegt am Untermain in der Region Churfranken. Etwas abseits vom Main wachsen auf den Böden aus Buntsandstein mit Lössauflagen sehr fruchtige Weine. Das milde Klima und der Boden prägen die Weine, besonders Rotweine mögen das Terroir Churfrankens.

GEBIET

Franken

BODEN

Buntsandstein

BEREICH

Großostheimer Heiligenthal

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.