

2022

Stettener Stein

BACCHUS

KABINETT | HALBTROCKEN



Wenn´s mal ein bisschen mehr Aroma sein darf:
Bacchus-Frucht at its best! Harmonisch abrundende
Süße dazu - fertig!

PASST ZU



SCHWEIN HELLES
GEFLÜGEL

DETAILS

Weinanalyse

SÄURE

6,4 g/l

ALKOHOL

10,5 % vol

RESTSÜSSE

14,6 g/l

QUALITÄT

Kabinett

GESCHMACK

halbtrocken

HERKUNFT

Franken

Verpackung

FLASCHENFORM

Bocksbeutel 0,75 Liter

Weitere Informationen

TRINKTEMPERATUR

10-12 Grad.

ALLERGENE HINWEISE

Wein enthält Sulfite

BESTELLNUMMER

7104340337\$22

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 ausgebaut, 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.

LAGE

Stettener Stein

Die Renommierlage Stettener Stein zählt zu den ältesten Lagen des fränkischen Weinlandes. Hier, auf den angrenzenden Weinbauflächen zum idyllischen Werntal hin, gedeihen auf Muschelkalkboden typisch fränkische Rebsortenweine. Die wertvollsten Weine stammen aus extremen Hanglagen, den Steillagen mit Steigungen von 30-65 %. Dort ist kein Maschineneinsatz möglich. Gefragt sind Winzer mit Herzblut und viel traditionelle Handarbeit! Die Weine der Steillage Stettener Stein stammen aus extremen Hanglagen. Bei Steigungen von 30 bis 65 % sind viele maschinelle Arbeiten fast unmöglich. Die Bewirtschaftung dieser Weinberge stellt die Winzer vor große Herausforderungen. Nicht selten liegen die besonders steilen Lagen mancherorts brach. Nicht so in Stetten! Hier bewirtschaften die Winzer mit viel Idealismus, Leidenschaft und Herzblut ihren „Stein“. Der Stettener Stein ist eine absolute Steillage. Der besondere Winkel der Sonneneinwirkung, die Böden und das Klima entfalten in den Traubenbeeren eine außergewöhnliche, filigrane Aromenstruktur: Es entstehen außergewöhnliche Weine! Die Weinstöcke wachsen auf Unteren Muschelkalk und befinden sich direkt über dem Main. Zum Fluss hin, ist eine Felssteilwand von bis zu 20 Meter Höhe. Eine wirklich hitzige Lage!

GEBIET

Franken

BODEN

Muschelkalk

BEREICH

Stettener Stein

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.