

2022

# Homburger Kallmuth

**RIESLANER**

SPÄTLESE | LIEBLICH



Feinwürzige Dropsigkeit und herbfrische Fruchtnoten in der Nase. Dazu fulminante natürliche Fruchtsüße bei niedrigem Alkohol. Ein ganz besonderer Tropfen dieser fränkischen Rarität Rieslaner.

PASST ZU



KÄSE



DESSERT

## DETAILS

### Weinanalyse

SÄURE

7 g/l

ALKOHOL

11 % vol

RESTSÜSSE

37,5 g/l

QUALITÄT

Spätlese

GESCHMACK

lieblich

HERKUNFT

Franken

### Verpackung

FLASCHENFORM

Bocksbeutel 0,75 Liter

### Weitere Informationen

TRINKTEMPERATUR

10-12°C

ALLERGENE HINWEISE

Wein enthält Sulfite

BESTELLNUMMER

7102004447\$23

---

## REBSORTE

### Rieslaner

Der Rieslaner wurde im Jahr 1921 an der LWG aus Silvaner und Riesling gezüchtet. Es ist mit die einzige Neuzüchtung aus Veitshöchheim, welche sich durchgesetzt hat. Wie der Riesling stellt der Rieslaner hohe Ansprüche an die Lage: nur in den Besten kann die Rebsorte wachsen. Neben Aprikose und Pfirsich finden wir deutliche Bananenaromen im Bukett. Der Rieslaner ist hervorragend dafür geeignet edelsüße Weine zu erzeugen.

---

## 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 Winzergemeinschaft Franken eG • Alte Reichsstraße 70 • 97318 Kitzingen • T 09321 7005-0 • F 09321 7005-131 • Einzellage und jeder Winzer verleihen den Weinen ihre charakteristische Note.  
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