

2023

Randersackerer Sonnenstuhl

SPÄTBURGUNDER

QUALITÄTSWEIN | TROCKEN



Leuchtendes Granatrot mit feinen Aromen von Kirsche, Mandel und Brombeere. Am Gaumen verbinden sich die klaren fruchtigen Aromen mit einer gut wahrnehmbaren aber nicht unangenehmen Tanninstruktur. Hinterlässt einen wärmenden und wohligen Nachklang.



PASST ZU



SCHWEIN



PIZZA &
PASTA

DETAILS

Weinanalyse

SÄURE

5,2 g/l

Verpackung

FLASCHENFORM

Bocksbeutel 0,75 Liter

ALKOHOL

13 % vol

RESTSÜSSE

2 g/l

QUALITÄT

Qualitätswein

GESCHMACK

trocken

HERKUNFT

Franken

Weitere Informationen**TRINKTEMPERATUR**

16 - 18 Grad

ALLERGENE HINWEISE

Wein enthält Sulfite

BESTELLNUMMER

7165020227\$23

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**Spätburgunder**

Der Spätburgunder gilt als beste deutsche Rotweinsorte und wird nur in besten Lagen angebaut. Nach der Domina ist der Spätburgunder (Rotwein) in Franken die zweithäufigste rote Rebsorte. Der Rotwein auch bekannt als Pinot Noir, Schwarzburgunder oder Blauburgunder, hat seine Heimat im Burgund. Die sehr alte Rotweinrebsorte wurde in Deutschland erstmalig im Jahre 884 erwähnt. Der Spätburgunder hat ein kräftiges Granatrot und wird meistens trocken ausgebaut. Himbeere, Sauerkirsche und Bittmandel sind seine markantesten Aromen. Der Spätburgunder aus Franken hat einen prägnanter und samtiger Charakter mit spürbaren Gerbstoffen.

LAGE

Randersackerer Sonnenstuhl

Der Randersackerer Sonnenstuhl hat steile, nach Südwesten abfallende Hänge. Die Weinberge wachsen auf mittlerer Muschelkalkverwitterungsböden und bieten optimale Voraussetzungen für die besten Silvaner von Randersacker. Auch finden wir hier am Sonnenstuhl einen Terroir F Punkt mit Themen über die Geologie und die Böden Frankens.

GEBIET

Franken

BODEN

Muschelkalk

BEREICH

Randersackerer Sonnenstuhl

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.