

GRAF von SCHÖNBORN

AUS DEN HALLBURGER WEINBERGEN

GENUS 19.09.2022 TROCKEN



A.P.NR.	4030-060-23
Qualitätsstufe	Deutscher Qualitätswein
Flasche	Schlegelflasche 0,75 l
Rebsorten	Silvaner, Riesling, Traminer, Grauer & Weisser Burgunder, Rieslaner
Analyse	Alkohol 12,0 % Vol. Restzucker 2,6 g/l Säure 5,4 g/l
Weinbeschreibung	Urgedanke dieses Weines ist der gemischte fränkische Satz, die Vielfalt der Aromen von den Rebsorten Silvaner, Riesling, Traminer, Grauer-Burgunder, Weisser Burgunder & Rieslaner spiegelt sich in einer breiten Perspektive wieder. Saftige, komplexe aber auch filigrane Fruchtkomponenten, balsamisch, cremig, Wein mit großartigem, endlosem Finale
Boden	Mergelboden, Keuperverwitterungsboden
Vinifikation	die einzelnen Trauben der verschiedenen Rebsorten an einem Tag zusammen geerntet, zusammen gepresst und vergoren, gezügelte Vergärung bei 17° C im Edelstahltank, Feinhefelager über 3 Monate
Speisenbegleiter	Fleischgerichte, Schmorgerichte, Gemüsebeilagen, Salate

Südlich von Volkach, in Richtung Sommerach, liegt Schloss Hallburg. Seit dem 18. Jahrhundert ist das Schloss im Besitz der Grafen Schönborn. Rund um das Schloss wird heute Obst- und Weinbau betrieben. Das ca. 30 ha große, voll arrondierte Weingut ist seit 1806 im Familienbesitz. Die nahe dem Main gelegenen reinen Südlagen Hallburger Schlossberg und Gaibacher Schlosspark sind im Alleinbesitz, mit Muschelkalk- und Keuperverwitterungsböden. In naturnahem Anbau legen wir großen Wert auf ausgewogenes Menge-Güte-Verhältnis und setzen so die Messlatte für Quantität sehr niedrig, die der Qualität aber sehr hoch an.

