

## Flerfaldig lansering på Systembolaget av Juliusspitals viner

**Juliusspital Würzburger Stein Silvaner Erste Lage, Stein Silvaner Grosses Gewächs och Stein Riesling Grosses Gewächs lanseras nu samtidigt. Från vingården Stein, en av Tysklands mest berömda, som ligger ovanför staden Würzburg i Franken. Här växer både Silvaner och Riesling från Erste Lage och Grosses Gewächs.**



Stein är en stor och brant, stenig sluttning i ett perfekt söderläge och är cirka 90 hektar stor. Jordmånen som domineras av fossilrik musselkalk ger viner med en utpräglad elegans och en tydlig mineralkaraktär som är kända för sin lagringsduglighet.

Vingården är planterad med flera olika druvsorter och indelad i två kvalitetsnivåer, Erste Lage och den högsta Grosse Lage. På etiketten och flaskan anges GG, Grosses Gewächs när vinet har den högsta beteckningen och är ett torrt vin. Dessa kvalitetsbeteckningar för enskilda vingårdar är skapade av den tyska vinodlarorganisationen VDP.

### **Fakta om vinerna:**

Namn: **Juliusspital Würzburger Stein Silvaner Erste Lage** | Årgång: 2019 |

Ursprung: Tyskland, Franken | Druva/Råvara: Silvaner 100 % | Alkoholhalt: 12,5 % | Storlek/förpackning: flaska 750 ml | Art. nr: 90358 | Pris: 199 kr |

Lansering: 2020-09-22 | Volym: 7 200 flaskor | EKO: Nej | Sortiment: TSV |

Distribution: 50 butiker |

Namn: **Juliusspital Würzburger Stein Silvaner Grosses Gewächs** | Årgång: 2017 | Ursprung:

Tyskland, Franken | Druva/Råvara: Silvaner 100 % | Alkoholhalt: 13 % | Storlek/förpackning: flaska 750 ml | Art. nr: 95051 | Pris: 369 kr |

Lansering: 2020-09-22 | Volym: 360 flaskor | EKO: Nej | Sortiment: TSE |

Distribution: 11 butiker |

Namn: **Juliusspital Würzburger Stein Riesling Grosses Gewächs** | Årgång: 2017 | Ursprung:

Tyskland, Franken | Druva/Råvara: Riesling 100 % | Alkoholhalt: 13 % | Storlek/förpackning: flaska 750 ml | Art. nr: 95054 | Pris: 379 kr |

Lansering: 2020-09-22 | Volym: 360 flaskor | EKO: Nej | Sortiment: TSE |

Distribution: 11 butiker |

Druvorna skördas för hand och fraktas till vinanläggningen. För att undvika att pumpa musten under vinifieringen har Juliusspital skapat en typ av hiss där de nyskördade druvorna skickas upp 13 meter ovanför golvet för att sedan i olika steg flyttas nedåt enbart med hjälp av gravitation. Musten jäser långsamt under cirka 30 dagar vid låg temperatur på rostfria ståltankar. Därefter lagras vinet tillsammans med sin jästfällning på stora ekfat under flertal månader före buteljering.