

Bezeichnung:	JULIUS ZERO
Grundwein:	Riesling
Geschmacksrichtung:	fruchtig
Flaschenart:	750ml Schlegelflasche
Weinnummer:	203304
EAN-Code Flasche:	4018493 330401
EAN-Code Karton:	4018493 330463
Qualitätsstufe:	alkoholfreier Weißwein
Analysedaten:	Süße: 30,0 g/l
Allergene:	enthält Sulfite



Charakterisierung:	Animierende gelbe Fruchtaromen des Rieslings, eine feine Würze, frisch, lebendig, mit harmonischem Süße – Säure Spiel. Ein alkoholfreies Trinkvergnügen und eine echte Alternative für alle, die gerne stilvolle Trinkfreude oder ausgelassenen Feierstimmung genießen, dabei aber auf Alkohol verzichten wollen.
Speiseempfehlung:	Passt hervorragend zu Fisch, Salaten. Pasta- oder auch Gemüsegerichten.
Herkunft:	Ausgangsprodukt für unseren JULIUS ZERO ist ein Wein der Rebsorte Riesling. Selbstverständlich ist nur ein qualitativer guter Wein, spricht mit geradlinigen, brillanten Fruchtaromen die perfekte Basis für unsere ZEROs.
Die Herstellung:	Im Gegensatz zu Produkten welche auf Traubensaft beruhen, hat unser Weißwein durch die Gärung sein typischen Aromenpaket gebildet. Im Anschluss folgt die Entalkoholisierung mittels Vakuum-Extraktionsverfahren, aktuell die modernste und vor allem schonendste Methode.
Bester Trinkgenuss:	Unser JULIUS ZERO besitzt die ideale Trinkreife und sollte jung und frisch getrunken werden. MHD: 03/2024

Das Weingut Juliuspital Würzburg

1576 gründete Fürstbischof Julius Echter die gemeinnützige Stiftung Juliuspital in Würzburg. Unser Weingut ist Teil dieser Stiftung und seit jeher tragen die Erlöse zur Finanzierung der sozialen Aufgaben bei. 180 Hektar Weinbergsbesitz in den renommiertesten Weinlagen Frankens legen den Grundstock für die Individualität unserer Weine. Größten Wert legen wir auf einen behutsamen Umgang mit der Natur – Nachhaltigkeit für unsere Reben und Verantwortung für zukünftige Generationen.

Philosophie:

Wir legen größten Wert auf einen behutsamen Umgang mit der Natur – unser Ertrag im Weinberg ist bewusst begrenzt, wir achten auf ein optimales Bodenmanagement und auf ein intaktes Ökosystem. Güte geht uns immer vor Menge. Passend zur jeweiligen Weinbergspazelle kultivieren wir ausgesuchte, klassische Rebsorten. Unser Ziel sind fränkische Weinpersönlichkeiten, mit Authentizität und Frische.

