

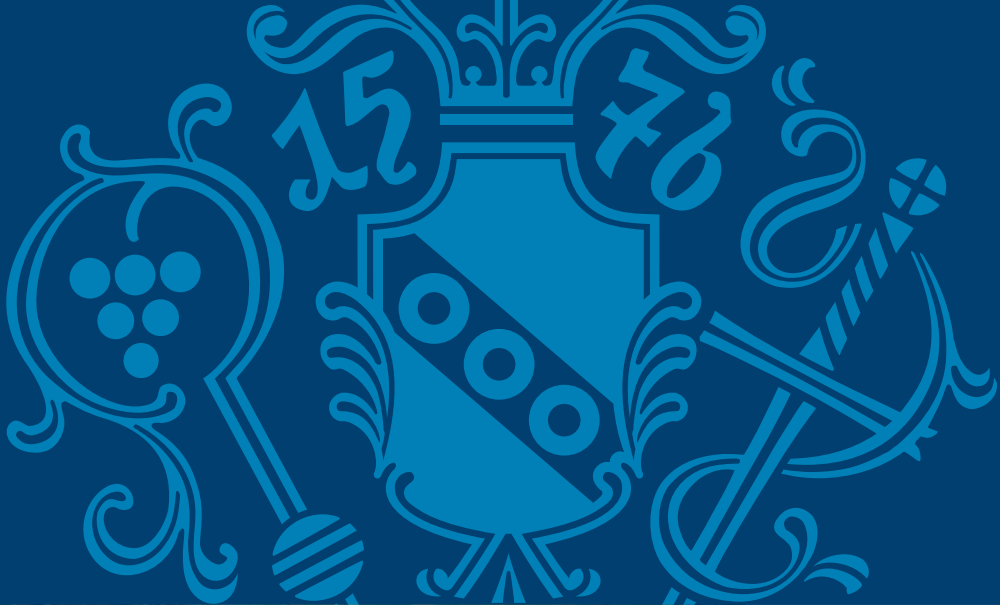


Juliuspital

WEINGUT. WÜRZBURG.

Weinliste Herbst 2016





Gestern war heute schon morgen.

Wir sind das Juliusspital, das Weingut in Würzburg. Und wir sind ein Teil der Stiftung Juliusspital. Seit 440 Jahren ist unser sozialer Auftrag Ansporn und Verpflichtung für das ganze Team, das dieses Erbe tragen und seine Zukunft

gestalten darf. Seit 440 Jahren fördert das Juliusspital die Innovation und Begeisterung seiner Mitarbeiter für Qualität und sozialen Anspruch. Das macht sich bemerkbar! In unserem Tun.



Der Auftrag ist die Botschaft: Feine Weine.

Weingenuß ist ein Vergnügen! Unsere Reben stehen auf Frankens besten Lagen: dem Würzburger Stein, dem Randersackerer Pfälben, dem Escherndorfer Lump, dem Iphöfer Julius-Echter-Berg und dem Rödelseer Küchenmeister.

Wir, das Weinteam des Juliusspitals, kreieren Weine mit Authentizität und Frische, mit Sensibilität und Euphorie. Dabei legen wir größten Wert auf einen behutsamen Umgang mit der Natur – das bedeutet für uns, Nachhaltigkeit und Weitblick für die



Zukunft zu bewahren. Über 180 Hektar Weinberge sind für uns auch in Zukunft eine Herausforderung, innovativ und kreativ Weine mit Persönlichkeit und Charakter zu gestalten. Das Weingut Juliuspital – mit Leidenschaft und Hingabe seit jeher.



Die VDP.Klassifikation



VDP.GROSSE LAGE – Großes Gewächs

Würzburger Stein | Iphöfer Julius-Echter-Berg | Volkacher Karthäuser

Nur die besten Trauben aus selektierten Parzellen unserer klassifizierten Weinberge werden für diese Weine verwendet. Strenge Ertragsregulierung, klassische Rebsorten und mehrere sensorische Prüfungen sind Voraussetzung für den „Titel“: Großes Gewächs. Weine, die das Optimum zeigen, vom Terroir geprägt, einzigartig und nicht kopierbar sind. Große Weine auf Topniveau, die viel Pflege und Reifezeit erfahren – Weine für den besonderen Anlass mit expressivem Lagencharakter und besonderem Reifepotential.



VDP.ERSTE LAGE

Würzburger Stein | Würzburger Abtsleite | Iphöfer Kronsberg | Escherndorfer Lump | Rödelseer Küchenmeister

Diese Weine stammen aus den besten Weinbergen Frankens und nur aus den klassischen Traubensorten. Individuelle Weine, vom Boden und Kleinklima des Weinbergs geprägt. Verwendung finden nur selektiv ausgewählte Traubenpartien aus reduzierten Erträgen. So entstehen Weine, deren Herkunft schmeckbar ist. Individuen mit viel Potential und ideale Speisebegleiter.



VDP.ORTSWEINE

Unsere Ortsweine sind Botschafter einer Gemeinde und stammen von deren besten Weinbergen. Reduzierte Erträge, die traditionellen Rebsorten, aber vor allem die Herkunft mit den Besonderheiten von Boden und Kleinklima prägen den Geschmack dieser Weine. Prägnante, charaktervolle Weine, typisch für die Region mit den individuellen Unterschieden der Herkunftsgemeinde.



VDP.GUTSWEINE

Hier steht vor allem die Traubensorte im Vordergrund. Unkomplizierte, aromatische Weine aus den typischen Traubensorten der Region, die jung getrunken werden. Auch hier bürgen der VDP-Adler und unser Name für die Qualität der Weine.

Unser Angebot 2/2016

VDP.GROSSE LAGE und Premiumweine

VDP.GROSSE GEWÄCHSE	Seite	8 - 9
Premiumweine	Seite	10 - 11
Edelsüße Spitzenweine	Seite	12 - 13

VDP.ERSTE LAGE	Seite	14 - 15
----------------	-------	---------

VDP.ORTSWEINE	Seite	16 - 19
---------------	-------	---------

VDP.GUTSWEINE	Seite	20 - 21
---------------	-------	---------

Sekt	Seite	22
------	-------	----

Secco	Seite	23
-------	-------	----

Maxi und Mini	Seite	24
---------------	-------	----

Literflaschen

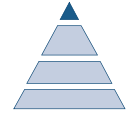
Weine in Literflaschen	Seite	25
Ignaz-Kolb'sche Messweinstiftung	Seite	25

Weinzubehör und Präsentideen	Seite	26 - 27
------------------------------	-------	---------

Alle Preise inkl. Mehrwertsteuer. Gültig vom 1. September 2016 bis 28. Februar 2017.

Alle Weine dieser Liste entstammen aus dem Herkunftsland Deutschland und dem Anbaugebiet Franken. Hinweis auf Allergene: Alle Weine enthalten Sulfite.

VDP.GROSSE LAGE und Premiumweine



Deutsche Qualitäts- und Prädikatsweine



Nur die besten Trauben aus selektierten Parzellen unserer klassifizierten Weinberge werden für diese Weine verwendet. Strenge Ertragsregulierung, klassische, typische Rebsorten und mehrere sensorische Prüfungen sind Voraussetzung für den „Titel“: VPD.GROSSES GEWÄCHS. Weine, die das Optimum des Jahrgangs zeigen, die vom Terroir geprägt, einzigartig und nicht kopierbar sind. Große Weine auf internationalem Topniveau, die viel Pflege und Reife im Keller erfahren. Das sind Weine für den besonderen Anlass mit expressivem Lagencharakter und besonderem Reifepotential.

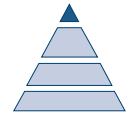
Der Ausbau der VDP.GROSSEN GEWÄCHSE erfolgt im großen Holzfass und im 500 Liter Tonneaux. Alle VDP.GROSSEN GEWÄCHSE werden kühl und zu 100% spontan vergoren. Der Wein liegt bis Juli des Folgejahres auf seiner Hefe, unmittelbar nach der Filtration folgt die Füllung. Um dem Potential der Weine besser gerecht zu werden, gönnen wir diesen Weinen ab dem Jahrgang 2014 noch ein zusätzliches Jahr Flaschenreife.



Genussempfehlung: Die VDP.GROSSEN GEWÄCHSE entwickeln erst mit der Zeit ihr volles Bukett, ihre geschmackliche Harmonie und Komplexität. Nach drei bis fünf Jahren Flaschenlager zeigt der Wein seinen unverwechselbaren Charakter, aber das Reifepotential ist noch lange nicht ausgereizt. Dies kann acht bis zehn Jahre betragen, je nach persönlichem Geschmack durchaus auch länger.

140214 G	2014 Würzburger Stein Silvaner trocken 	Intensives Bouquet, Orangenschale, reife Quitte, feines Holz, viel Schmelz, Kräutervürze, sehr saftig, mit einer fordernden Mineralität und einem frischen, animierenden Säurespiel. Alkohol: 13,5% vol.	30,00 € 40,00 €/L
144214 G	2014 Iphöfer Julius-Echter-Berg Silvaner trocken 	Feine Kräutervürze, Orange, Mandel, frische grüne Bohnen, grüne Birne. Sehr komplex, stoffig mit einer fesselnden Mineralität, feinen rauchigen Noten und einem mineralischen Abgang. Alkohol: 13,5% vol.	30,00 € 40,00 €/L
140314 G	2014 Würzburger Stein Riesling trocken 	Limette, Orange, Flint, Ingwer. Geradlinige und fordernde Mineralität. Ein sehr dichter, komplexer, typischer Steinwein mit sehr langem Nachhall und einem enormen Potential. Alkohol: 14,0% vol.	32,00 € 42,67 €/L
147914 G	2014 Volkacher Karthäuser Weißer Burgunder trocken 	Gelbfruchtig, Pfirsich, Quitte, gelber Apfel, etwas Ananas, Pampelmuse. Ein typischer Burgundertyp mit einer ausgeprägten und sehr interessanten Fruchtaromatik. Am Gaumen viel Schmelz. Perfekte Balance von Holz und Frucht. Selektive Lese, sehr langes Feinhefelager, z. T. im Barrique, z. T. im 500 Liter Tonneaux, bescheren einen Wein der Seinesgleichen sucht. Alkohol: 14,0 % vol.	32,00 € 42,67 €/L

Premiumweine & Spezialitäten



Deutsche Qualitätsweine

Weine aus den besten handverlesenen Traubenpartien des Jahrgangs. Diese Weine erfahren eine besondere Pflege und stehen unter permanenter Beobachtung des Kellermeisters. Kühle, langsame Gärung, langes Feinhefelager, Ausbau in getrennten Partien im alten Holzfass, in neuen Tonneauxfässern bzw. Barriques, um nur einige Punkte zu nennen. Vor der Füllung werden die einzelnen Partien zum optimierten Gesamtergebnis zusammengeführt (cuvétiert). Diese Weine spielen in der internationalen Spitzenklasse und haben ein langes Reife- und Lagerpotential.

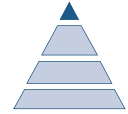
750ml Burgunderflasche

141514	2014 Würzburger Pfaffenberg Spätburgunder trocken VDP.ERSTE LAGE	Ein hochklassiger Burgunder, der 15 Monate zum Teil im Barrique und zum Teil im großen Holzfass auf der Feinhefe gereift ist. Grundlage dieses Weines war eine selektierte Traubenpartie mit extrem niedrigem Ertrag (1 Traube pro Trieb). Der Aufwand hat sich ausgezahlt. Dieser Wein zeigt die Burgunderkompetenz unseres Chefönologen Nicolas Frauer. Herrlich komplex, vollmundig und weich. Ungeheuer vielschichtig wechseln sich Aromen von Schwarzkirsche und Brombeere mit Noten von Mocca und Zartbitterschokolade bis hin zu rauchigen Komponenten ab. Alkohol: 13,5% vol.	25,00 € 33,33 €/L
141510	2014 Würzburger Pfaffenberg Spätburgunder trocken VDP.ERSTE LAGE	1,5-l-Burgunderflasche »Magnum«	50,00 € 33,33 €/L

750ml Bocksbeutel

156234	2015 Fränkischer Satz Spätlese trocken	Der fränkische, gemischte Satz im Juliusspital entsteht aus Trauben besonders alter Klone von Silvaner (70%), Riesling (5%), Gelber Muskateller (5%), Gewürztraminer (5%), Roter Gutedel (5%) und Elbling (10%). Die verschiedenen Rebsorten sind im Weinberg „gemischt“ gepflanzt und werden gemeinsam geerntet. Sehr würzige Nase von Nelke, etwas Piment und dezentem Holz. Feine Fruchtaromen von getrockneter Quittenschale, gelben Äpfeln und Renekloden. Viel Präzision, saftig mit animierender Säurestruktur, glasklare Frucht. Trotzdem viel Schmelz, große Tiefe und Länge. Großes Potential! Mit etwas Reife perfekt zu getrüffelten Saucen, aber auch zu Schmorgerichten wie Ossobuco. Feinste Frucht trifft auf größte Komplexität und Länge. Alkohol 13,5 % vol.	25,00 € 33,33 €/L
156239	2015 Fränkischer Satz Spätlese trocken	3,0-l-Bocksbeutel »Doppelmagnum«	105,00 € 35,00 €/L
116239	2011 Gemischter Satz Spätlese trocken	3,0-l-Bocksbeutel »Doppelmagnum« Feine Aromen von gelbem Apfel, Quitte, Stachelbeere sowie Mandarinen. Schmelzig, cremiger Charakter mit einem geschmeidig, langen Abgang, dazu ein ansprechendes Süße-Säure-Spiel. Alkohol: 13,5 % vol.	95,00 € 31,67 €/L

Edelsüße Spitzenweine



Deutsche Prädikatsweine

Diese Weine werden aus handverlesenen Trauben, beziehungsweise sortierten Traubenbeeren, erzeugt. Sehr, sehr spät geerntet, bleibt nur das Konzentrat aus der Traubenbeere. Besonders in unseren kühlen nördlichen Weinbauregionen haben sie neben der Fruchtsüße auch eine reife, prägnante Säure. Dabei entstehen hochkonzentrierte Süßweine mit einer wunderbaren Frucht und Lebendigkeit. Kleine Kunstwerke, die sich ideal zum Aperitif oder Dessert eignen.



Genussempfehlung: Die Auslesen bestechen in einem sehr jungen Stadium mit ihrer Frische und Lebendigkeit, aber natürlich sind edelsüße Weine auch ideal für Sammler geeignet. Je nach Qualitätsstufe haben diese Weine ein hohes Lagerpotential über mehrere Jahrzehnte.



750 ml Bocksbeutel

1994 Würzburger Stein
Silvaner Trockenbeerenauslese

Für Sammler und Liebhaber – 20 Jahre gereift
Komplex und intensiv, ein Bündel an reifen gelben
Früchten, vollmundig und weich, ideal gereift,
gleichzeitig lebendig und animierend.
Restsüße: 219 g/l, Alkohol: 9,0% vol.

120,00 €
160,00 €/L

153848	2015 JULIUSSPITAL Rieslaner Auslese	Harmonisch und filigran, mit intensiver exotischer Frucht und perfekter Süße. Alkohol: 8,5 % vol. Frankenweinmedaille in Gold	16,00 € 32,00 €/L
150748	2015 Würzburger Stein Riesling Auslese	Lebendig und animierend mit ausgeprägter exotischer Frucht, dabei filigran und edel. Alkohol: 8,0 % vol. Frankenweinmedaille in Gold	16,00 € 32,00 €/L
150758	2015 Würzburger Stein Riesling Beerenauslese	Konzentrierte Steinobst- und Orangenaromen, rassig mit einem süß-herben Finale. Restsüße: 207,0 g/Alkohol: 8,0 % vol. Frankenweinmedaille in Gold	50,00 € 100,00 €/L
143858	2014 Randersackerer Pfülsen Rieslaner Beerenauslese	Intensive Aromatik von reifen gelben Früchten. Klar, lebendig und filigran mit feiner und dichter Süße. Restsüße: 153,0 g/l, Alkohol: 11,0% vol. Frankenweinmedaille in Gold	50,00 € 100,00 €/L
140768	2014 Würzburger Stein Riesling Trockenbeerenauslese	Fruchtig-exotische Aromatik von Maracuja über Pampelmuse bis hin zu Mango und Passionsfrucht. Dezentere Honigtöne und animierendes Süße-Säure-Spiel. Restsüße: 210,9 g/l Alkohol: 9,0 % vol. Frankenweinmedaille in Gold	85,00 € 170,00 €/L
114268	2011 Iphöfer Julius-Echter-Berg Silvaner Trockenbeerenauslese	Intensiver Duft, cremig mit perfektem Süße-Säure-Spiel. Restsüße 290,4 g/l, Alkohol: 7,0% vol. Frankenweinmedaille in Gold	85,00 € 170,00 €/L
113868	2011 Randersackerer Pfülsen Rieslaner Trockenbeerenauslese	Geradlinige Mineralität mit einem Bündel an Fruchtaromen. Restsüße: 354,6 g/l, Alkohol: 6,0% vol. Frankenweinmedaille in Gold	85,00 € 170,00 €/L
134368	2013 Iphöfer Julius-Echter-Berg Riesling Trockenbeerenauslese	Intensiver Duft in der Nase, an Pfirsich, reife Ananas und saftige Maracuja erinnernd. Samtiges Mundgefühl mit verführerischer Süße und lebendig animierender Säure. Restsüße: 210,3 g/l, Alkohol: 8,0% vol. Frankenweinmedaille in Gold	85,00 € 170,00 €/L

VDP.ERSTE LAGE



Deutsche Qualitäts- und Prädikatsweine

VDP.ERSTE LAGE-Weine stammen aus den besten Weinbergen Frankens und nur aus den klassischen Traubensorten. Individuelle Weine, die vom Boden und dem Kleinklima des Weinbergs geprägt sind. Verwendung finden nur selektiv ausgewählte Traubenpartien aus reduzierten Erträgen. So entstehen Weine, deren Herkunft schmeckbar ist, seien es die eher kräutrigen Noten des Keupers oder die geradlinige Mineralität des Muschelkalks. Individuen mit viel Potential und ideale Speisebegleiter.



Genussempfehlung: Weine der VDP.ERSTE LAGE besitzen aufgrund der dichten, komplexen Struktur ein sehr gutes Reifepotential. Wer dem Wein zwei bis drei Jahre Zeit zur Entwicklung gibt, genießt ihn voll entwickelt mit ausgewogenem, harmonischem Charakter. Liebhaber gereifter Weine haben bei richtiger Lagertemperatur nach rund fünf Jahren große Freude an diesen Weinen.



152214	2015 Würzburger Abtsleite Silvaner trocken	Harmonisch, elegant, ausgewogen. Alkohol: 13,5 % vol. Frankenweinmedaille in Gold	12,00 € 16,00 €/L
155214	2015 Iphöfer Kronsberg Silvaner trocken	Würzig und kräutrig, fast salzige Mineralität. Alkohol: 14,0 % vol. Frankenweinmedaille in Gold	12,00 € 16,00 €/L
156214	2015 Rödelseer Küchenmeister Silvaner trocken	Lebendig, gradlinig, viel Frucht. Alkohol: 14,0 % vol. Frankenweinmedaille in Gold	12,00 € 16,00 €/L
150514	2015 Würzburger Stein Silvaner trocken	Brillante Citrusaromen, dabei gewohnt mineralisch und präzise. Alkohol: 13,5 % vol. Frankenweinmedaille in Gold	13,00 € 17,33 €/L
150614	2015 Würzburger Stein Weißer Burgunder trocken	Ausgeprägte Mineralität, intensive Aromen, harmonisch und weich. Alkohol: 13,5 % vol. Frankenweinmedaille in Gold	13,00 € 17,33 €/L
152314	2015 Würzburger Abtsleite Riesling trocken	Lebendig und animierend, ausgeprägte Frucht. Alkohol: 13,5 % vol. Frankenweinmedaille in Gold	12,00 € 16,00 €/L
155914	2015 Iphöfer Kronsberg Riesling trocken	Würzig und intensiv, dabei sehr harmonisch. Alkohol: 14,0 % vol. Frankenweinmedaille in Gold	12,00 € 16,00 €/L
150714	2015 Würzburger Stein Riesling trocken	Präzise, gradlinig, intensive Citrusaromen. Alkohol: 14,0 % vol. Frankenweinmedaille in Gold	13,00 € 17,33 €/L
150924	2015 Würzburger Stein Scheurebe Kabinett	Ausgeprägte Frucht, mit lebendiger Säurestruktur. Alkohol: 12,0 % vol.	12,50 € 16,67 €/L
152434	2015 Würzburger Abtsleite Traminer Spätlese	Fruchtig-exotische Aromen, lebendige Säure mit feiner Restsüße. Alkohol: 13,0 % vol. Frankenweinmedaille in Gold	18,00 € 24,00 €/L

VDP.ORTSWEINE



Deutsche Qualitäts- und Prädikatsweine

Unsere VDP.ORTSWEINE sind Botschafter einer Gemeinde und stammen aus deren besten Weinbergen. Reduzierte Erträge, die traditionellen Rebsorten, aber vor allem die Herkunft mit den Besonderheiten von Boden und Kleinklima prägen den Geschmack dieser Weine. Prägnante, charaktervolle Weine, typisch für die Region mit den individuellen Unterschieden der Herkunftsgemeinde.



Genussempfehlung: VDP.ORTSWEINE besitzen neben einer präsenten Aromatik eine gute mineralische Struktur, die eine Entwicklung auf der Flasche zulässt. Der Wein verspricht frühzeitig nach der Füllung Genuss, der sich aber auch in den nächsten zwei Jahren noch steigern wird.



Weißweine

750 ml Bocksbeutel

151214	2015 Würzburger Silvaner trocken	Saftige Citrusfrucht, harmonisch und lebendig. Alkohol: 12,5% vol. Frankenweinmedaille in Gold	9,50 € 12,67 €/L
155714	2015 Iphöfer Silvaner trocken	Würzig, mineralisch, viel Frucht. Alkohol: 12,5% vol. Frankenweinmedaille in Gold	9,50 € 12,67 €/L
154314	2015 Iphöfer Riesling trocken	Feine kräutrige Noten, sehr harmonisch und lebendig. Alkohol: 13,5 % vol. Frankenweinmedaille in Gold	9,50 € 12,67 €/L
158614	2015 Thüngersheimer Grauer Burgunder trocken	Vollmundig, intensiv nussig. Alkohol: 14,0 % vol.	10,00 € 13,33 €/L
156514	2015 Iphöfer Müller-Thurgau trocken	Feine Frucht, lebendige Frische. Alkohol: 12,0 % vol.	8,00 € 10,67 €/L
150114	2015 Würzburger Müller-Thurgau trocken	Fruchtbetont, feingliedrig und elegant. Alkohol: 12,5 % vol.	8,50 € 11,33 €/L
152114	2015 Würzburger Müller-Thurgau „Festung“	Elegante Frucht, harmonisch und lebendig. Alkohol: 12,0 % vol. Mit rückseitigem Motiv „Festung“	8,50 € 11,33 €/L
151014	2015 Würzburger Bacchus „Käppele“	Intensiv , saftig und lebendig. Alkohol: 12,0 % vol. Mit rückseitigem Motiv „Käppele“	9,50 € 12,67 €/L



Juliusspital

Juliusspital
WÜRZBURGER
SILVANER
trocken
2015

Juliusspital

Juliusspital

Julius

VDP.ORTSWEINE



Deutsche Qualitätsweine

Rotweine

750 ml Bocksbeutel

159214	2015 Bürgstadter Spätburgunder trocken	Finessenreiche Pinot-Aromatik, weich & geschmeidig. Alkohol: 13,0% vol.	10,00 € 13,33 €/L
159314	2015 Bürgstadter Schwarzriesling trocken	Fruchtig, saftig, harmonisch. Alkohol: 13,5% vol.	10,00 € 13,33 €/L
154814	2015 Iphöfer Domina trocken	Harmonisch, vollmundig und geschmeidig. Alkohol: 13,5% vol.	10,00 € 13,33 €/L
141414	2014 Würzburger Spätburgunder trocken	Harmonisch, elegant, komplex. Alkohol: 13,0 % vol.	11,00 € 14,67 €/L



VDP.GUTSWEINE



Deutsche Qualitätsweine

Hier steht vor allem die jeweilige Traubensorte im Vordergrund. Unkomplizierte, aromatische Weine aus den typischen Traubensorten der Region, die jung getrunken werden. Auch hier bürgen der VDP-Adler und unser Name für die Qualität der Weine.



Genussempfehlung: VDP.GUTSWEINE besitzen eine moderne Weinstilistik, die auf eine feine Aromatik und eine trinkanimierende Struktur aufbaut. Diese Weine empfehlen wir für den zeitnahen Trinkgenuss, optimal circa innerhalb der ersten zwei Jahre nach der Ernte.

750 ml Bocksbeutel

158414 BB

2015 JULIUSSPITAL
Silvaner trocken

Intensive und brillante Frucht,
mit animierender Frische.
Alkohol: 12,5 % vol.

7,50 €
10,00 €/L



750 ml Schlegelflasche

156814	2015 JULIUS Weißwein Cuvée trocken	Saftig, würzig, harmonisch. Alkohol: 11,5 % vol.	6,80 € 9,07 €/L
151914	2015 JULIUSSPITAL Scheurebe	Exotische Frucht, feines Süße-Säure-Spiel. Alkohol: 12,0 % vol.	7,50 € 10,00 €/L
158414	2015 JULIUSSPITAL Silvaner trocken	Intensive und brillante Frucht, mit animierender Frische. Alkohol: 12,5 % vol.	7,50 € 10,00 €/L
159114	2015 JULIUSSPITAL Müller-Thurgau trocken	Würzig, harmonisch und lebendig. Alkohol: 11,5 % vol.	6,80 € 9,07 €/L
152814	2015 JULIUSSPITAL Riesling trocken	Aroma von Steinobst, saftig mit weicher Säure. Alkohol: 13,5 % vol.	8,00 € 10,67 €/L
150814	2015 JULIUSSPITAL Bacchus	Saftig und filigran mit viel Frucht. Alkohol: 11,5 % vol.	7,00 € 9,33 €/L
154014	2015 JULIUSSPITAL Rotling	Lebendig, frisch, animierend. Alkohol: 11,5 % vol.	7,00 € 9,33 €/L
158014	2015 JULIUS Rotwein Cuvée trocken	Tiefdunkel, facettenreich, Aromen von roten Beeren. Alkohol: 13,0 % vol.	8,00 € 10,67 €/L

Winzersekt – Traditionelle Flaschengärung

Unsere handgerüttelten Sekte stellen wir aus hochklassigen Grundweinen unseres Hauses von klassischen Rebsorten her. Ihren eleganten Geschmack und ihre feine Perlage verdanken sie der Versenkung im traditionellen Verfahren mit einem langen Hefelager.



Genussempfehlung: Unsere Sekte reifen während der Flaschengärung in der Flasche und werden mehrmals im Jahr frisch degorgiert. Unsere Sekte sind daher zur Zeit des Angebotes in der idealen Trinkreife und schmecken innerhalb des Jahres nach dem Degorgieren am besten.

750 ml Champagnerflasche



146614	2014 Blanc de Noir brut Sekt b.A.	Geradlinig mit geschliffener Säure, feinperlig und animierend. Aus hell gekelterten Rotweinträumen des Pinot Meunier (Schwarzriesling), der traditionellen Champagnertraube. Ein idealer Appetitanreger. Alkohol: 12,5% vol.	17,00 € 22,67 €/L
122014	2012 Cuvée Pinot dosage zero Sekt b.A.	Basis dieses Sektes sind Grundweine aus Weißem und Grauem Burgunder, die im traditionellen Verfahren, der sog. „Méthode champenoise“, versetzt werden. Durch die Lagerung von 21 Monaten auf der Hefe entsteht eine feine Perlage. Die hochklassigen Grundweine erbringen einen sehr mineralischen Sekt, den wir ohne Dosage als ‚brut nature‘ anbieten. Alkohol: 13,0% vol.	18,00 € 24,00 €/L

Echter Secco

Als begehrter, spritziger Vertreter in unserem Weinsortiment hat er seinen festen Platz wenn es um den ungezwungenen, frischen Genuss geht – unser Echter Secco und Echter Secco Pink.



Genussempfehlung: Unsere Seccos besitzen sofort die ideale Trinkreife und sollten jung und frisch getrunken werden.

750 ml Sektflasche

151604*	ECHTER SECCO Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure	Erfrischende Spritzigkeit und pure Trinkfreude. Der ideale Partybegleiter. Alkohol: 11,5% vol.	7,50 € 10,00 €/L
151704*	ECHTER SECCO PINK Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure	Ein fruchtiger Spaßbringer, prickelnd lebendig. Alkohol: 11,5% vol.	7,50 € 10,00 €/L

* Auch aus Trauben von befreundeten Winzern



Maxi und Mini

Deutsche Qualitätsweine

Bocksbeutel »Magnum« und »Doppelmagnum«

	2015 JULIUSSPITAL Silvaner trocken	Intensive und brillante Frucht mit animierender Frische. Alkohol: 12,5% vol.		
158410		1,5-l-Bocksbeutel »Magnum«	15,75 €/L	21,00 €
158419		3,0-l-Bocksbeutel »Magnum«	12,50 €/L	37,50 €

250 ml Bocksbeutel

150817	2015 JULIUSSPITAL Bacchus	Saftig und filigran mit viel Frucht. Alkohol: 11,5 % vol.	11,20 €/L	2,80 €
158417	2015 JULIUSSPITAL Silvaner trocken	Intensive und brillante Frucht, animierende Frische. Alkohol: 12,5% vol.	11,60 €/L	2,90 €
158017	2015 JULIUS Rotwein Cuvée trocken	Tiefdunkel, facettenreich, Aromen von roten Beeren. Alkohol: 13,0 vol.	14,00 €/L	3,50 €

Weine in Literflaschen

Deutsche Qualitäts- und Prädikatsweine

1000 ml Literflasche

156813*	2015 JULIUS Weißwein Cuvée trocken	Würzig, frisch und harmonisch. Alkohol: 12,0% vol.	6,50 €
159113*	2015 JULIUSSPITAL Müller-Thurgau trocken	Feinfruchtig, saftig, animierend. Alkohol: 11,5% vol.	6,50 €
158213	2015 Dettelbacher Silvaner trocken	Viel Frucht, spritzig, mineralisch. Alkohol: 12,5 % vol.	7,50 €
158413*	2015 JULIUSSPITAL Silvaner trocken	Brillant, gradlinig und anregend. Alkohol: 12,5% vol.	7,50 €
154013*	2015 JULIUSSPITAL Rotling	Prickelnde Beerenfrucht, unkompliziert & lebendig. Alkohol: 11,5% vol.	7,00 €
159813*	2015 JULIUSSPITAL Schwarzriesling trocken	Weich und harmonisch, feine Frucht. Alkohol: 13,0 % vol.	8,40 €



Ignaz-Kolb'sche Messweinstiftung

1000 ml Literflasche

155813	2015 Würzburger Pfaffenberg Müller-Thurgau	Frisch und lebendig, mit filigraner Frucht. Alkohol: 11,5% vol.	6,80 €
155423	2015 Würzburger Abtsleite Silvaner Kabinett	Vollmundig und saftig, harmonische Restsüße. Alkohol: 12,5% vol.	8,00 €

* Auch aus Trauben von befreundeten Winzern



Für die Küche

S554	Weinessig, 500 ml	aus feinsten Beeren- und Trockenbeerenauslesen fermentiert	24,00 €/L	12,00 €
S555	Balsamico Essig, 250 ml		50,00 €/L	12,50 €
S553	Weingummi, 150 g	aus Traubensaft		2,50 €



Weinkühler

Perfekte Wein-Accessoires: Unsere Kühler aus doppelwandigem Acryl (durchsichtig mit Silberrand) halten die Temperatur ihres Flascheninhalts für ca. 2 Stunden oder die Eistasche, ein ebenso schicker wie praktischer Helfer.



S502	Eistasche	Sowohl für lange Flaschen als auch für Bocksbeutel geeignet. 4-5 Eiswürfel in die Tasche, mit Wasser auffüllen, fertig.		5,00 €
S501	Kühler für Bocksbeutel	Hält den vorgekühlten Wein ca. 2 Stunden auf Temperatur.		12,90 €
S503	Kühler für Schlegel- oder Seccoflasche			7,90 €



Geschenckpackungen

für Bocksbeutel als auch Schlegelflaschen

S110	Geschenckpackung für 1/750 ml	2,20 €
S120	Geschenckpackung für 2/750 ml	3,20 €
S130	Geschenckpackung für 3/750 ml	3,60 €
S160	Geschenckpackung für 6/750 ml	7,50 €

Wir haben Kombieinlagen für lange Flaschen und Bocksbeutel vorrätig, bitte bei Bestellung angeben.



Exklusive Dekor-Holzkisten für das besondere Geschenk

S210	Holzkiste für 1/750 ml Flasche	5,50 €
S220	Holzkiste für 2/750 ml Flaschen	7,00 €
S230	Holzkiste für 3/750 ml Flaschen	8,00 €
S240	Holzkiste für 6/750 ml Flaschen	10,00 €
S245	Holzkiste für 1,5-l-Magnumflasche	10,00 €
S247	Holzkiste für 3,0-l-Magnumbocksbeutel	10,00 €

Kellerführungen

Entdecken Sie die Juliusspital.Wein.Welt.. Sie tauchen ein in das Reich der Kellermeister und erleben die faszinierende Spannung zwischen modern gestaltetem Stahltankkeller und historischem Holzfasskeller inmitten einer beeindruckenden Stiftungsanlage. Für Individualreisende bieten wir von Anfang März

bis Mitte Dezember „Blicke hinter die Kulissen“ an. Termine für Kellerführungen:
Fr. 17 und 18 Uhr, Sa. 16 und 17 Uhr
(Sept., Okt. zusätzlich 15 Uhr) und So. 10.30 Uhr
Dauer: ca 1,5 h, inklusive kleiner Weinprobe mit 3 Weinen, Gebühr 12,- €, ohne Anmeldung



Weinproben

Unsere Weinproben beginnen mit einer Führung durch die Juliusspital.Wein.Welt. – im historischen Ambiente unseres Holzfasskellers folgt die Verkostung von 6 ausgewählten Weinen durch die Rebsorten- und Lagenvielfalt des Juliusspitals. Auf Wunsch veranstalten wir auch individuelle Führungen und Weinproben im

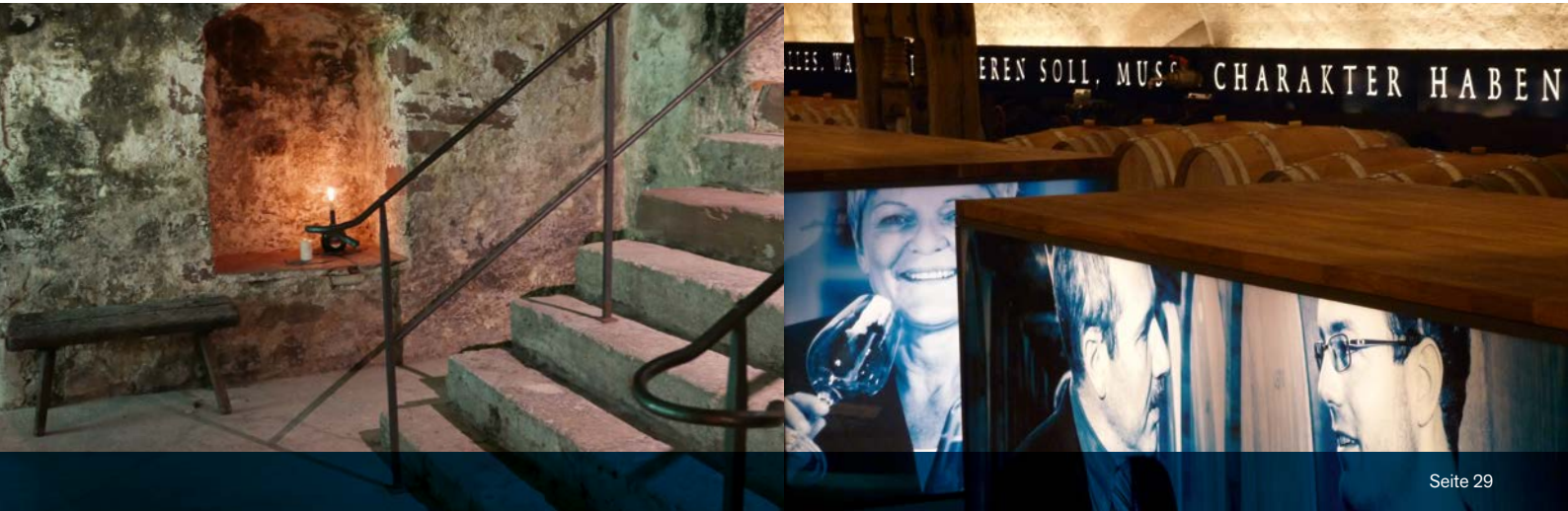
Holzfasskeller für Gruppen ab 25 Personen nach vorheriger Terminabsprache.

Individuelle Weinproben (ab 25 Pers.):

Dauer ca. 3 Stunden, Gebühr 25,- € pro Person

Anmeldung: Tel. 0931 - 393-1401 oder

per mail: weinprobe@juliusspital.de



Beratung & Verkauf

Für Ihre Fragen rund um den Wein und Ihren Weinkauf steht Ihnen unser Team zur Seite.

Das Team Verkauf (v.l.n.r):

Tanja Strätz, Martin Beuerlein, Angelika Müller, Kordula Geier, Silvia Pielok, Theresa Schmid, Birgit Grosse und Sybille Rübiger

Weinbestellungen gerne über:

Telefon 09 31 - 3 93-1400

Fax 09 31-3 93-1414

weingut@juliusspital.de

oder online in unserem Weinshop unter

www.weingut-juliusspital.de

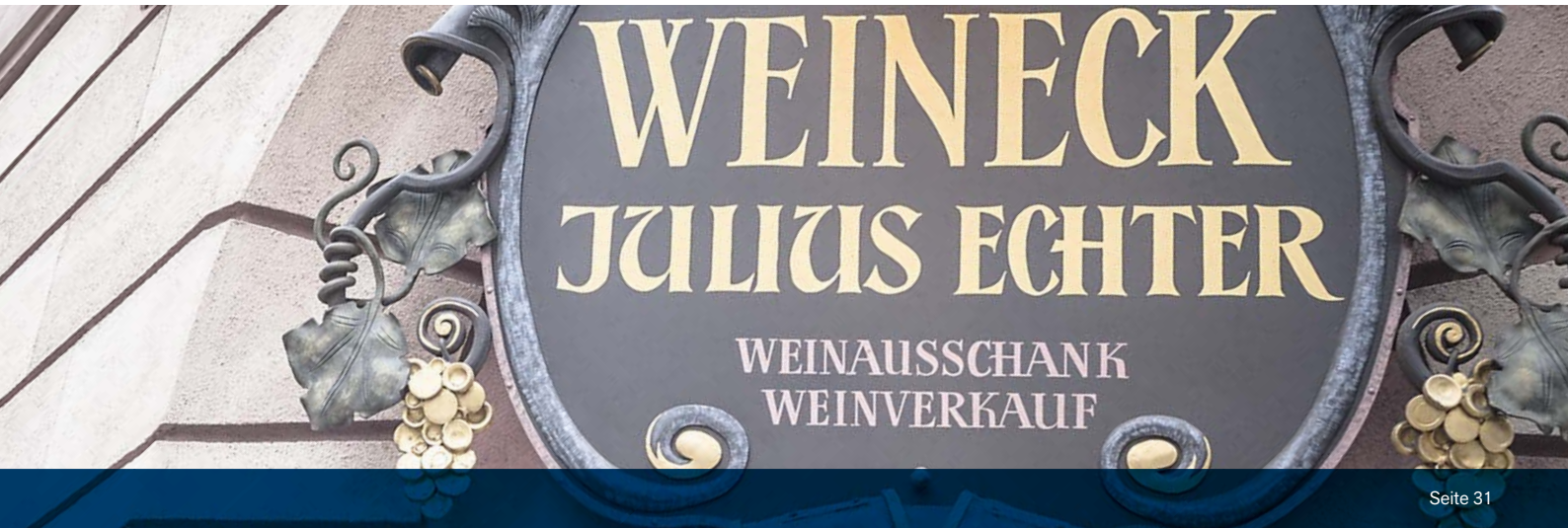


Weinkauf für Privatkunden

In unserer Vinothek, dem Weineck Julius Echter, erhält man den besten Überblick über unser Weinsortiment, kann unsere Weine verkosten und direkt einkaufen. Das Weineck befindet sich nicht auf dem Gelände der Stiftung Juliusspital, sondern gegenüber des Haupteingangs des Krankenhauses Juliusspital:

Vinothek Weineck Julius Echter,
Koellikerstr. 1a in Würzburg

Öffnungszeiten des Weinecks:
Montag bis Freitag von 9.30 bis 18.30 Uhr,
Samstag von 9 bis 16 Uhr



Tagen & Feiern im Juliuspital

Mit den hochwertig gestalteten Räumen in den historischen Gebäuden Gartenpavillon und Zehntscheune bietet das Weingut Juliuspital ein Veranstaltungszentrum, das Ambiente mit moderner Ausstattung verbindet. Ruhig und zentral inmitten der Stadt gelegen, ist die Stiftungsanlage und unser Park, der ehemalige Botanische Garten Würzburgs, ideal

geeignet, um Kultur und Ambiente zu verbinden. Persönliche Koordination, individuelle Beratung und Zusammenarbeit mit namhaften Catering-Partnern sind für uns selbstverständlich.

Kontakt:

Frau Müller, Telefon 09 31-3 93-1406



Weinstuben Juliusspital

Fränkische Gastlichkeit und regionale Produkte mitten in Würzburg genießen. Mehrfach ausgezeichnet sind die hervorragenden Fischgerichte.

Juliuspromenade 19, Ecke Barbarossaplatz, Würzburg,
Telefon 09 31 - 5 40 80, täglich 10 bis 24 Uhr

Nach 18 Uhr können Sie hier unser Sortiment zum
Mitnehmen zu original Weingutpreisen kaufen.

Vogelsburg

Das Ausflugs- und Seminardomizil an der Mainschleife bei Volkach - fantastische Aussicht, feine Speisen mit Weinen vom Juliusspital und Schlafen wie auf Wolken in den neuen Zimmern des Hotels.

Familie Tacke, Vogelsburg 1, 97332 Volkach
Telefon 0 93 81 - 710 89 70
www.vogelsburg-volkach.de



Bestellung Fax 09 31 / 3 93-1414

Weingut
Juliuspital Würzburg
Klinikstraße 1
97070 Würzburg

Name: _____

Straße: _____

PLZ/Ort: _____

Telefon: _____

Telefax: _____

E-Mail: _____

Anzahl	Sorte	Bestellnummer	Preis

Allgemeine Geschäftsbedingungen

1. Es gelten ausschließlich diese Geschäftsbedingungen. Abweichende Bedingungen des Bestellers sind nicht wirksam.
2. Das Angebot ist freibleibend. Die Bestellung ist ein bindendes Angebot, das vom Weingut durch Übersendung einer Auftragsbestätigung oder der Ware angenommen werden kann.
 - 2.1 Alle Preise sind inklusive der derzeit gültigen Mehrwertsteuer von 19%.
3. Zahlung
 - 3.1. Unsere Rechnungen sind sofort nach Erhalt zur Zahlung fällig, spätestens jedoch nach 14 Tagen.
 - 3.2. Der Besteller kann nur dann aufrechnen, wenn seine Gegenansprüche rechtskräftig festgestellt, unbestritten oder vom Weingut Juliusspital anerkannt sind.
 - 3.3. Wir behalten uns vor, bei Erstkunden nur gegen Nachnahme zu liefern.
 - 3.4. Bei Nichterfüllung eingegangener Verpflichtungen sind wir ohne Fristsetzung zum Einzug aller bestehenden Forderungen berechtigt, einschließlich von an sich noch nicht fälligen Rechnungen.
 - 3.5. Bei Verzug werden Verzugszinsen in Höhe von 2% über dem jeweiligen Diskontsatz der Landeszentralbank vom Tage der Fälligkeit an berechnet.
4. Lieferung und Versand
 - 4.1. Ist bei dem Eingang der Bestellung eine Weinsorte bereits ausverkauft, behalten wir uns das Recht vor, eine gleichartige Sorte ähnlicher Preisklasse zu liefern.
 - 4.2. Der Versand der Ware erfolgt ab Kellerei Würzburg auf Rechnung und Gefahr des Bestellers. Transportversicherung wird nur auf besonderen Wunsch und auf Kosten des Bestellers abgeschlossen. Die Einhaltung unserer Lieferbedingungen setzt die rechtzeitige und ordnungsgemäße Erfüllung der Verpflichtungen des Bestellers voraus.
 - 4.3. Gerät das Weingut Juliusspital mit Lieferverpflichtungen in Verzug, so ist die Schadensersatzpflicht im Falle leichter Nachlässigkeit auf einen Betrag von 50% des vorhersehbaren Schadens begrenzt. Weitergehende Schadensersatzansprüche bestehen nur bei Vorsatz oder grober Fahrlässigkeit. Bei Verletzung einer vertragswesentlichen Pflicht ist die Haftung auf den vorhersehbaren Schaden begrenzt.
 - 4.4. Für den Postversand stehen geprüfte Spezialkartons zu 1, 2, 3, 6 und 12 Flaschen zur Verfügung. Für den Versand entstehen folgende Kosten: Je Karton mit 1 Flasche 6,00 €; 2/3/6 Flaschen 8,00 €; 12 Flaschen 10,00 €. Diese Pauschale beinhaltet sowohl Porto als auch Verpackung (Sollten Sie Ihre Weine in Geschenkpäckungen wünschen, werden diese gesondert verrechnet.) Ab 36 Flaschen bzw. 108/250 ml-Bocksbeutel an eine Adresse erfolgt die Lieferung frei Haus innerhalb Deutschlands.
5. Gewährleistungen/Mängelrügen
Äußerlich erkennbare Schäden sind sofort auf dem Ablieferungsbeleg (z.B. Frachtbrief) oder genauer gegenüber der Zustellperson anzuzeigen. Bei Bruch oder Beraubung ist außerdem sofort die zustellende Spedition oder der Zustellstützpunkt der Deutschen Post AG oder die Güterabfertigung des Empfangsbahnhofes zu verständigen.
6. Eigentumsvorbehalt
Die gelieferte Ware verbleibt bis zur vollständigen Bezahlung des Kaufpreises im Eigentum des Weingutes Juliusspital.
7. Erfüllungsort ist Würzburg
8. Gerichtsstand ist Würzburg, wenn die Vertragsparteien Kaufleute, juristische Personen des öffentlichen Rechts Rechts oder öffentlich-rechtliche Sondervermögen sind.
9. Es gilt das Recht der Bundesrepublik Deutschland.
Unsere Umsatzsteuer ID 9/257/114/30078



Juliuspital

WEINGUT. WÜRZBURG.

Klinikstraße 1, 97070 Würzburg

Telefon 09 31 / 3 93-1400

Fax 09 31 / 3 93-1414

weingut@juliuspital.de

www.weingut-juliuspital.de



Anfahrt: Würzburg ist verkehrstechnisch günstig gelegen. Sowohl über die Nord-Süd als auch die Ost-West Verbindung ist das Juliuspital im Zentrum von Würzburg gut zu erreichen. Orientieren Sie sich an den Wegweisern „Zentrum“ und „Hauptbahnhof“. Wichtig: Zufahrt zum Weingut mit dem Auto nur über die Koellikerstraße 4 (Parkhaus) möglich!