

Schlumberger®
WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

902005 2025

2025er Grauburgunder Retzstadt VDP.ORTSWEIN QW Franken

QBA

Rudolf May

Bulletpoints	Name	Beschreibung
	Emotionalisierung	Elegant & vielschichtig mit fränkischem Charakter
	Geschmacksrichtung	trocken
	Leitaromen	Birne, Apfel & feine nussige Noten im Duft
	Speise oder Anlassempfehlung	Ideal zu Geflügel, Pasta & geselligen Abenden

Farbe	WEISS
Alkohol	12,5 % vol.
Verschluss	SCHRAUBVER
Enthält:	Sulfite
Bio	DE-ÖKO-006 Deutsche Landwirtschaft

Eleganter Grauburgunder aus Franken, im Tonneau gereift, mit feiner Frucht, dezenter Würze und harmonischer Struktur.

Der Grauburgunder Retzstadt VDP.ORTSWEIN Qualitätswein Franken 2025 vom Weingut Retzstadt steht für präzise Fränkische Herkunft und handwerkliche Sorgfalt. Geerntet wurden sehr kleine, rotfarbige Beeren mit komplexer Struktur. Nach 12 Stunden Maischestandzeit gelangte der Most in die Kelter und wurde schonend ausgepresst. Der weitere Ausbau erfolgte vollständig in Tonneau-Fässern, was dem Wein Tiefe und feine Holznuancen verleiht. Im Glas zeigt sich ein eleganter Grauburgunder mit Noten von reifer Birne, gelbem Apfel und einem Hauch von Nuss. Die dezente Würze und die feine Struktur machen ihn zu einem vielseitigen Speisenbegleiter mit typisch fränkischem Charakter.

Region **Franken**

Franken steht für das Land der Bocksbeutel. Die bekanntesten Weine sind die herzhaften, erdigen Silvaner-

und Müller-Thurgau-Qualitäten. Seit einigen Jahren erfreuen sich auch die Rotweine steigender Nachfrage.

Erzeuger **Rudolf May**

Das Weingut Rudolf May gehört zu den führenden Betrieben Frankens und steht wie kaum ein anderes für die Verbindung von Herkunft, Handwerk und charakterstarken Silvanern. In Retzstadt im Maindreieck bewirtschaftet die Familie May ihre Weinberge mit g

roßem Respekt für Natur und Terroir. Im Mittelpunkt stehen Muschelkalkböden, die den Weinen eine präzise Mineralität, Tiefe und Eleganz verleihen. Besondere Aufmerksamkeit gilt dem Silvaner, der hier in unterschiedlichen Lagen und Ausbaustufen seine

Herkunft eindrucksvoll widerspiegelt. Daneben entstehen auch aus Burgundersorten sowie Riesling ausdrucksstarke Weine mit klarem Profil. Die Arbeit im Weinberg ist geprägt von konsequenter Qualitätsorientierung, sorgfältiger Handlese und einem nachha

ltigen Umgang mit den natürlichen Ressourcen.

Im Keller verfolgt Rudolf May eine zurückhaltende Philosophie: Die Trauben und ihre Herkunft sollen im Vordergrund stehen. Geduld, Fingerspitzengefühl und ein schonender Ausbau sorgen für Weine mit Struktur, Finesse und bemerkenswerter Langlebigkeit.

Das Ergebnis sind authentische Frankenweine, die Jahr für Jahr hohe Anerkennung bei Weinliebhabern, Sommeliers und Fachkritikern finden. Ob feinwürziger Ortswein, anspruchsvoller Lagen-Silvaner oder eleganter Burgunder: Die Weine von Rudolf May über

zeugen durch Klarheit, Präzision und eine unverwechselbare Handschrift. Sie sind hervorragende Begleiter zur modernen Küche und stehen zugleich für die hohe Qualität und das besondere Potenzial des fränkischen Weinbaus.

Rebsorten

100%	Grauburgunder

Zutaten Bio-Trauben, Konservierungsstoff: SULFITE

Stand 18.11.26. Druckfehler vorbehalten. Jahrgangsänderungen vorbehalten.

Schlumberger GmbH & Co. KG

Buschstr. 20
53340 MECKENHEIM

Telefon +49 2225 925-0
Telefax

Email service@schlumberger.de
Web www.schlumberger.de

Nährwertangaben/Durchschnittlicher Gehalt

Brennwert in kJ pro 100ml	297
Brennwert in kcal pro 100ml	71
Kohlenhydrate in g pro 100ml	1,2
davon Zucker in g pro 100ml	0,2

Stand 18.11.26. Druckfehler vorbehalten. Jahrgangsänderungen vorbehalten.

Schlumberger GmbH & Co. KG

Buschstr. 20
53340 MECKENHEIM

Telefon +49 2225 925-0
Telefax

Email service@schlumberger.de
Web www.schlumberger.de