



Schlumberger[®]
WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

902009 2025

2025er Weissburgunder Retzstadt QW Franken

QBA

Rudolf May

Bulletpoints	Name	Beschreibung
	Emotionalisierung	Genussmoment im Glas
	Geschmacksrichtung	trocken
	Leitaromen	Birne, Apfel, weiße Blüten, Haselnuss, Vanille
	Speise oder Anlassempfehlung	zu Geflügel, Pasta oder gebratenem Fisch
Farbe	WEISS	
Alkohol	13 % vol.	
Verschluss	SCHRAUBVER	
Enthält:	Sulfite	
Bio	DE-ÖKO-006, Ökowein Deutsche Landwirtschaft	

Weissburgunder Retzstadt Franken 2025 – Rudolf May GbR.

Weissburgunder Retzstadt Franken 2025 vom Weingut Rudolf May GbR aus Franken zeigt Weißburgunder mit klarer Handschrift biozertifiziert. In der Nase Birne, Apfel, weiße Blüten, Haselnuss, Vanille; am Gaumen wirkt der Wein trocken, präzise und strukturiert, mit mineralischer Kontur und langem Finale. Gut gekühlt bei 9 bis 11 Grad Celsius servieren. Die Stilistik setzt auf Herkunft und Balance statt lauter Effekte – ein Wein, der im Glas Schritt für Schritt mehr Details zeigt. Mit etwas Luft gewinnt er an Ausdruck und wirkt noch geschlossener und harmonischer. Die Stilistik bleibt dabei geradlinig und fein ausbalanciert.

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 großem 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 itigen 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% Weißer Burgunder
------------------	-----------------------

Trinkreife	Beschreibung	Jahr
	Lagerung empfohlen bis mind.	2026
	Lagerung empfohlen bis max.	2032

Stand 11.08.26. 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

Zutaten

Bio-Trauben, Konservierungsstoff: SULFITE.

Stand 11.08.26. 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