



Federstahl Rosenrot Cuvée 2017

Winzerhof Stahl



Artikel Nr.	04403
Land	Deutschland
Herkunft	Randersacker - Maintal, Franken
Rebsorte	Spätburgunder (95 %), Pinot Meunier (5 %)
Qualitätsbezeich.	Qualitätswein
Geschmack	trocken
Trinktemperatur	8 - 10°C
Ausbau	Maischestandzeit 18 Stunden, kühle Vergärung mit Reinzuchthefen im Edelstahltank bei ca 15 °C
Boden	Muschelkalk, sandiger Lehmboden
Füllmenge	0,75 l
Beschreibung	Helles Rose, duftig in der Nase, angenehm trocken und weich. Cremige Note, elegant und Nuancen von hellen Beeren. Am Gaumen erfrischend, moderate Säure und Nuancen von hellen Sommerfrüchten. Leicht, beschwingt und dennoch druckvoll am Gaumen.
Empfehlung	Vorspeisen, Salate, Geflügel und hellem Fleisch
Über den Winzer	<p>Der Winzerhof Stahl präsentiert zeitgemäße fränkische Weinkultur auf hohem Niveau. Seine Weine finden Anklang beim anspruchsvollen Publikum und in der ambitionierten Gastronomie. 2008 kürte der renommierte Wein-Journalist Stuart Pigott Christian Stahl zum "Jungwinzer des Jahres."</p> <p>Der übernahm vor elf Jahren den landwirtschaftlichen Betrieb seiner Eltern in Auernhofen nahe Rothenburg o.d. Tauber. 1.5 Hektar standen damals unter Reben. Heute bewirtschaftet der Winzerhof 15 Hektar Rebfläche mit den Rebsorten Müller Thurgau, Silvaner, Grauer und Weißer Burgunder, Sauvignon Blanc, Scheurebe, Riesling und Pinot Noir auf Muschelkalk- und Tonmergelböden.</p> <p>Seit dem Jahrgang 2004 wird auf Prädikatsbezeichnungen verzichtet. Die Weine werden in den Linien "Feder Stahl", "Damaszener Stahl" und "Edel Stahl" produziert.</p>