



## Damaszenerstahl Silvaner 2017

Winzerhof Stahl



Artikel Nr.	04410
Land	Deutschland
Herkunft	Randersacker, Marktbreit - Maintal; Franken
Rebsorte	Silvaner (100 %)
Geschmack	trocken
Trinktemperatur	8 - 10°C
Ausbau	Kühle Vergärung mit Reinzuchtheffen in Edelstahltanks bei ca 15 °C. Konsequent reduzierter Ausbau
Boden	steiniger Muschelkalk
Füllmenge	0,75 l
Beschreibung	Damaschenerstahl steht für hohe Qualität und Handwerkskunst. Weine von besonderer Eleganz, Frucht und Mineralität. Schöner klarer Fruchtgeschmack mit Anklängen an Apfel, Litschie und ein Hauch Zitrus. Perfekte Säure, saftig und anhaltend im Abgang.
Empfehlung	Vorspeisen und frische Salate, Geflügel, helles Fleisch und Flussfische
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", "Damaschener Stahl" und "Edel Stahl" produziert.</p>