WEINAGENTUR ARNOLD Olympische Straße 27, 14052 Berlin | +49 (030) 30 54 948 | info@weinagenturarnold.de | www.weinagenturarnold.de

Nachschlag Bright Side of Live *2022*

Winzerhof Stahl

Artikel Nr.	04404
Land	Deutschland
Herkunft	Randersacker - Maintal, Franken
Rebsorte	Scheurebe (100 %), Riesling (100 %)
Qualitätsbezeich.	Qualitätswein
Geschmack	trocken
Trinktemperatur	8 - 10ºC
Ausbau	Kühle Vergärung mit Reinzuchthefen in Behältern aus Edelstahl bei ca 14 º Celsius. Konsequent reduktiver Ausbau. Das gemäßigte Klima mit warmen Sommertagen und kühlen -nächten ermöglicht eine optimale Ausprägung der Aromen in den Beerenhäuten. Durch die langsame, kühle Vergärung bleibt ein Teil der Kohlensäure imWein gebunden.
Boden	Muschelkalk, sandiger Lehmboden
Füllmenge	0,75 l
Beschreibung	Aromatischer Duft und Geschmack mit Nuacen von Holler, Grapefruit, Apfel. Sehr erfrischend, strahlende Mineralität und moderate Säure, komplex und saftig, ohne schwer zu sein. Anhaltend im Abgang.
Empfehlung	Hervorragend zu frischen Salaten; wunderbarer Begleiter zur asiatisch inspirierten Küche. Paßt auch gut zu reifem, saftigem Käse.
Über den Winzer	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." 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. Seit dem Jahrgang 2004 wird auf Prädikatsbezeichnungen verzichtet. Die Weine werden in den Linien "Feder Stahl", "Damaszener Stahl" und "Edel Stahl" produziert.