



Edelstahl Silvaner "Best of" 2017

Winzerhof Stahl



Artikel Nr.	04414
Land	Franken, Deutschland
Herkunft	Randersacker und Sommerhausen am Main
Rebsorte	Silvaner (100 %)
Qualitätsbezeich.	Q.b.A.
Geschmack	trocken
Trinktemperatur	9-12°C
Ausbau	Lese der Trauben per Hand, Transport in kleinen Kisten. Strenge Selektion. Kühle Vergärung mit Reinzuchthefen in Behältern aus Edelstahl bei ca 17 ° Celsius. Konsequenter reduktiver Ausbau
Boden	Muschelkalk
Füllmenge	0,75 l
Beschreibung	Duftiges Bukett, Geschmack mit erfrischender, moderater Säure. Mineralische Note. Komplex und mit Nuancen von hellen Sommerfrüchten, leicht vegetabilen Einschlag. Saftig und gut strukturiert, dennoch beschwingt, anhaltend im Abgang
Empfehlung	Salate, Fischgerichte, Obstsalat
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>