

Müller Thurgau Hasennest

Winzerhof Stahl, Franken Deutschland



Kategorie:	Weißwein
Rebsorte:	Müller-Thurgau
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	Aromatisch, erfrischend
Alkohol:	13 Vol.%
Serviertemperatur:	8-10 °C
Servierempfehlung:	frische Salate, mitteleuropäischer Küche, reifem und saftigem Käse
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	10 61 63

Charakteristik

Aromatischer Duft und Geschmack mit Nuancen von Mandarinenjoghurt. Sehr erfrischend, strahlende Mineralität und moderate Säure, komplex und saftig, ohne schwer zu sein. Anhaltend im Abgang.

Klima/Terroir

Ausrichtung süd-süd-west, Steiniger Lehmboden, warme Tage und kühle Nächte, diese eine optimale Ausprägung der Aromen in den Beerenhäuten ermöglichen.

Ausbau

Lese der Trauben per Hand, Transport in kleinen Kisten. Strenge Selektion. Kühle Vergärung mit Reinzuchthefer in Behältern aus Edelstahl bei ca. 17 ° Celsius. Konsequenter reduktiver Ausbau. Durch die kühle Vergärung bleibt ein Teil der Kohlensäure im Wein gebunden.

Das Weingut

Der Winzerhof Stahl ist jünger als die meisten Weinberge, die von ihm aus bewirtschaftet werden. Vermutlich deshalb fiel es Christian Stahl leicht, auf fränkische Wein-Folklore zu verzichten. Stattdessen präsentiert er zeitgemäße fränkische Weinkultur auf hohem Niveau. Seine Weine finden Anklang beim anspruchsvollen Publikum und in der ambitionierten Gastronomie; in der aktuellen Weinliteratur werden sie positiv besprochen (Gault Millau 3 Trauben, Vinum 3,5 Sterne, Falstaff 3 Sterne, Eichelmann 3,5 Sterne). 2020 schaffte es Christian Stahl schließlich im Gault Millau Restaurantguide auch als Küchenchef des gutseigenen fine Dining Restaurants in den erlesenen Kreis der 2 Haubenköche.

**WIN
ZER
HOF
STAHL™**

