

Federstahl Sauvignon Blanc

Winzerhof Stahl, Franken Deutschland



Kategorie:	Weißwein
Rebsorte:	Sauvignon Blanc
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	Aromatisch, Frisch, Würzig
Alkohol:	11,5 Vol.%
Serviertemperatur:	8-10 °C
Servierempfehlung:	Fisch, Huhn, Meeresfrüchte, Pasta, Pizza, Schwein, Vegetarisch
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	10 61 71

Charakteristik

Der Stahl Sauvignon Blanc »Federstahl« ist ein echter Weltenverbinder. Zum einen findet man in ihm die exotischen Anklänge, für die vor allem Sauvignons aus Neuseeland so bekannt sind. Zum anderen brilliert er aber auch mit grünen Noten, die die Sauvignons von der Loire so berühmt gemacht haben. Das ist schon ziemlich geniales Genusskino! Lassen Sie sich diesen vinophilen Weltengänger nicht entgehen!

Ausbau

Kühle Vergärung mit Reinzuchthefer in Behältern aus Edelstahl bei ca 14 ° Celsius. Konsequenter reduktiver Ausbau mit langem Feinhefelager.

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™**

