

## Federstahl Blanc de Noirs

*Winzerhof Stahl, Franken Deutschland*



|                     |  |
|---------------------|--|
| Kategorie:          | Weißwein   |
| Rebsorte:           | Pinot Noir, St. Laurent  |
| Geschmack:          | trocken  |
| Kurzbeschreibung:   | Frisch, Fruchtbetont   |
| 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 72   |

### Charakteristik

Die große Kunst bei Sankt Laurent ist, den Wein nicht zu farbintensiv werden zu lassen. Immerhin soll er vom Charakter her ja eher einem Weißwein, denn einem Rotwein gleichen. Genau dieser Balanceakt ist dem Ausnahmewinzer auch für die aktuelle Edition wieder bestens gelungen. Charmante Noten von Kirschen schmiegen sich hier an eine schöne Kräuterwürze, die so typisch für fränkische Weine ist. Ein feines Gewächs, das zudem noch mit einem beeindruckend fairen Preis glänzt.

### 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™**

