

Federstahl Pinot Blanc

Winzerhof Stahl, Franken, Deutschland



Kategorie:	Weißwein
Rebsorte:	Weißburgunder
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 73

Charakteristik

Das Stahl seinen Weißburgunder den französischen Rebsorten-Namen Pinot Blanc gibt, ist eine durch und durch bewusste Entscheidung. Wie die französischen Gewächse brilliert auch der 2021 Stahl Pinot Blanc »Federstahl« mit einer enormen Eleganz im Glas, die man so in Deutschland nur selten findet – vor allem in dieser Preisklasse! Frucht und Struktur harmonieren hier in perfekter Balance. Dazu noch die schöne Frische und der lange Abgang. Ein wahrhaft einzigartiger Best Buy aus ... Rheinhessen! Ja, genau! Rheinhessen. Denn Christian Stahl mag Franke durch und durch sein. Aber für seine Weine wird auch er zum Weltenbummler. Seine Pinot-Blanc-Reben gedeihen in Rheinhessen am besten.

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™**

