

Damaszener Chardonnay

Winzerhof Stahl, Franken, Deutschland



Kategorie:	Weißwein
Rebsorte:	Chardonnay
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	Fruchtbetont, Körperreich, Würzig
Alkohol:	12,5 Vol.%
Serviertemperatur:	8-10 °C
Servierempfehlung:	Pasta mit gebratenem Lachs
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	10 61 77

Charakteristik

Komplexes Bukett, Geschmack mit erfrischender, moderater Säure. Mineralische Note, Aromen von Vanille, hellem Steinobst, leicht vegetabiler Einschlag. Saftig und gut strukturiert, dennoch beschwingt, anhaltend im Abgang.

Ausbau

Kühle Vergärung mit Reinzuchthefen in Behältern aus Edelstahl & 300l Tonneaux Alliereichefässern 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™**

