

Edelstahl Silvaner

Winzerhof Stahl, Franken Deutschland



Kategorie:	Weißwein
Rebsorte:	Silvaner
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	Frisch, Komplex, Körperreich
Alkohol:	12,5 Vol.%
Serviertemperatur:	8-10 °C
Servierempfehlung:	Spargel, Forelle, gegrillte Koteletts oder Geflügel mit einer hellen Sauce
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	10 61 74

Charakteristik

Wunderbar saftig und mit viel gelber Frucht sowie einer schönen Kräuterwürze kommt dieser Franken-Silvaner daher, der mit enormen Schmelz und Trinkfluss überzeugt.

Klima/Terroir

Mindestens 30 Jahre sind die Reben alt, die ihre Trauben für den 2021 Stahl Silvaner »Edelstahl« geben. Tatsächlich stammen sie aus den ältesten Silvaner-Anlagen, die man im fränkischen Randersacker und Sommerhausen finden kann.

Ausbau

Die Trauben werden besonders spät im vollreifen Zustand selektiv gelesen und dann sehr schonend und vor allem langsam gekeltert. Gut Ding will schließlich Weile haben. Deswegen ruht der Wein dann auch besonders lange auf der Feinhefe im Edelstahltank. Dadurch erhält der Silvaner noch einmal eine Extraportion Schmelz und einen etwas volleren Körper.

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™**

