

## Edelstahl Riesling

*Winzerhof Stahl, Franken, Deutschland*



Kategorie:	Weißwein
Rebsorte:	Riesling
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	Frisch, Fruchtbetont
Alkohol:	12,5 Vol.%
Serviertemperatur:	8-10 °C
Servierempfehlung:	Wiener Schnitzel mit Kartoffel-Gurken-Salat, würziger Bergkäse oder gegrilltes Lachssteak
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	10 61 75

### Charakteristik

In einem hellen Goldgelb funkelt der Riesling im Glas und betört direkt mit Anklängen von reifem Pfirsich sowie mit zitrischen Noten und Wiesenkräutern. Am Gaumen vollmundig und lebendig zugleich, mit einer schönen Säure und einem würzigen Abgang.

### 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 Riesling 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™**

