



W e i n - E x p e r t i s e



Art.-Nr.: 106176

HERKUNFTSLAND: Deutschland

JAHRGANG: 2021

ERZEUGER: Christian Stahl

KLASSIFIZIERUNG: Dt. Qualitätswein Franken

REBSORTE: 100% Scheurebe

WEINERZEUGUNG: Kühle Vergärung mit Reinzuchthefer in Behältern aus Edelstahl bei ca 14 ° Celsius. Konsequenter reduktiver Ausbau mit langem Feinhefelager.

BEURTEILUNG: Aromatischer Duft und Geschmack mit Nuancen von Holler, Grapefruit, Apfel. Sehr erfrischend, strahlende Mineralität und moderate Säure, komplex und saftig, ohne schwer zu sein. Anhaltend im Abgang.

TRINKTEMPERATUR: 8 - 10 °C

ANALYSE:
Alkoholgehalt: 12,5% vol.
Restzucker: 4,0 g/l (trocken)
Gesamtsäure: 6,5 g/l

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). 2008 kürte der renommierte Wein-Journalist Stuart Pigott Christian Stahl zum "Jungwinzer des Jahres.". 2012 wurde er von FALSTAFF DEUTSCHLAND als „Newcomer des Jahres“ geehrt, 2013 wurde dem Winzerhof die dritte Traube vom GAULT MILLAU WEIN GUIDE zugesprochen. 2015 wurde von der Frankfurter Allgemeinen Sonntagszeitung seine SCHEUREBE [zweimännerwein] zur Innovation des Jahres gekürt. Nationale wie internationale Preise bei Weinwettbewerben für seinen Müller Thurgau, so wie die Auszeichnung zum Winzer des Jahres 2018 FAS zählen zu den Erfolgen. 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.