

Müller Thurgau Taubertzeller Hasennestle QbA trocken Stahl



ANBAUGEBIET Deutschland/Franken

PRODUZENT Stahl, Simmershofen

Im Winzerhof Stahl verzichtet man auf Bocksbeutel-Nostalgie. Auch die üblichen Qualitätsstufen, was sich mit der Jahrtausendwende überlebt hat, sind hier nicht zu finden. Stattdessen gibt es zeitgemäße, fränkische Weinkultur auf höchstem Niveau in Bordelais-, Stift- und Burgunderflaschen.

Kraftvoll geschmeidig. Komplex und pointiert. Fein abgestimmt und klar strukturiert. Mit Herz und Kern. Spannungsreich bis in den Abgang. Mit seinen fränkischen Weinen der Spitzenklasse begeistert Winzer Christian Stahl nicht nur die lokalen Weinkenner, sondern überzeugt auch auf internationaler Ebene in der gehobenen Gastronomie und in qualifizierten Weinhandlungen.

REBSORTE 100% Müller Thurgau

QUALITÄT Qualitätswein

BODENART Kalkverwitterungsboden

VINIFIZIERUNG Ausbau Stahltank. mehrere Monate Feinhefelagerung

FARBE Helles Zitronengelb.

DUFT Klar strukturierter, mineralisch finessenreicher Duft. Etwas weißer Pfeffer, Minze, reifer Tellerpfirsich und ein Hauch Zitrusfrucht.

GESCHMACK Herrliche Pfirsich und Salzaromen. Cremiger Schmelz. Langer Nachhall.

ZUSATZINFO

Kraftvollen Körper. Elegant und seidig.

Christian Stahl bewirtschaftet diesen Weinberg von Hand. Rund 35 Jahre alt sind die Gewächse, an denen die Trauben für den Stahl Hasennest Müller Thurgau auf Kalkverwitterungsboden heranreifen.

WEINANALYSE Alkohol 12,5 % vol. R-Zucker 4 g/l Säure 7 g/l

ALLERGENHINWEIS enthält Sulfite SERVIERTEMPERATUR 8-10 °C

DEKANTIEREN Nein

LAGERFÄHIGKEIT 2 Jahre+

SPEISEEMPFEHLUNG

Spargelgerichten. Auch zu asiatischen Bratnudeln, knackigem Sommersalat, gegrillter Hühnerbrust und Wildlachs mit Sahnesauce.

ZERTIFIZIERUNG/
AUSZEICHNUNG