



EGGERSSOHN

WEINIMPULSE SEIT 1773

Winzerhof Stahl Sauvignon Blanc

Artikel-Nr.: 106155

ANBAUGEBIET Deutschland / Franken

REBSORTE(N) Sauvignon Blanc

KLASSIFIZIERUNG QbA

ERZEUGER Winzerhof Stahl

AUSBAU Nach der Handlese folgte bei diesem Wein eine kurze Maischestandzeit. Im Anschluss wurde der Wein reduktiv – also mit so wenig Kontakt zu Sauerstoff wie möglich – ausgebaut, gekühlt vergoren und ruhte lange auf der Feinhefe.

VERSCHLUSS Schraubverschluss

BESCHREIBUNG In der Nase strömen Aromen von Holunder, Grapefruit, Apfel und Stachelbeere entgegen in Harmonie dazu zeigt sich eine strahlende Mineralität, sowie eine moderate Säure. Der Wein ist komplex, saftig ohne schwer zu sein und hat einen anhaltenden Abgang.

SERVIEREMPFEHLUNG Hervorragend zu frischen Salaten, wunderbarer Begleiter zur asiatisch inserierten Küche. Außerdem zu reifem, saftigem Käse.

SERVIERTEMPERATUR 10-12 °C



Christian Stahl ist längst nicht so knallhart wie sein Name andeuten könnte. Nur bei einer Sache kennt er keine Gnade: Mit fränkischer Winzerfolklore und Bocksbeutel-Nostalgie will er nichts zu tun haben. Schon früh schlüpfte er aus der Schublade Frankenwein und dachte „out of the Bocks“. Als er den elterlichen Betrieb in Auernhofen übernahm, drückte er nicht nur den Weinen, sondern auch der Vermarktung seinen ganz eigenen Stempel auf. Er verzichtet auf Prädikatsbezeichnungen sowie Auslobungen der Lagen und klassifizierte seine Weine lieber in eigene Kategorien. Vom Nachschlag bis zum „Best Of“ bedient der Winzerhof Stahl jeden Geschmack mit einzigartiger Spitzenqualität. So auch im hofeigenen Restaurant, wo Christian Stahl zusätzlich noch als Küchenchef fungiert und auf Gourmet-Niveau Essen auf den Tisch zaubert.

