



EGGERSSOHN

WEINIMPULSE SEIT 1773

Winzerhof Stahl Nachschlag „Drink Pink!“

Artikel-Nr.: 106152

ANBAUGEBIET Deutschland / Franken

REBSORTE(N) Spätburgunder, Regent, Pinot Meunier

KLASSIFIZIERUNG QbA

ERZEUGER Winzerhof Stahl

AUSBAU Schon in der Basislinie „Nachschlag“ erfolgt die Lese unter strenger Selektion. Der „Drink Pink“ hat eine kurze Maischestandzeit und wird anschließend im Edelstahl temperaturkontrolliert vergoren.

VERSCHLUSS Schraubverschluss

BESCHREIBUNG Der Wein erscheint im Glas in einem hellen Rosé und ist einzigartig duftig in der Nase. Am Gaumen schmeichelt er mit einer kühlen Frische und mit einem Aromenmix aus hellen Früchten.

SERVIEREMPFEHLUNG Sehr angenehm zu Vorspeisen, Salaten, Geflügel und zu Gerichten mit hellem Fleisch

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. Mit der Basislinie „Nachschlag“ demonstriert er die perfekte Balance zwischen Genuss und Handwerk. Aus 1.000 Stunden Handarbeit entstehen feine Weine mit Struktur und Spannung. Das ist zeitgemäße fränkische Weinkultur auf sehr hohem Niveau.

