



EGGERSSOHN

WEINIMPULSE SEIT 1773

Winzerhof Stahl "Best of " Blanc de Noirs Sekt brut nature

Artikel-Nr.:106166

ANBAUGEBIET Deutschland / Franken

REBSORTE(N) Pinot Noir, Pinot Meunier

KLASSIFIZIERUNG S.b.A. Sekt bestimmter Anbaugebiete

ERZEUGER Winzerhof Stahl

AUSBAU Wenn sie perfekt ausgereift sind werden die Trauben für den Best Of Pinot Brut Nature ohne die Hilfe grober und wenig selektiver Maschinen ausschließlich von Hand gelesen. Nach der Weinlese werden die Trauben auf schnellstem Wege in die Kellerei gebracht. Hier werden sie selektiert und behutsam gepresst. Nun folgt die Gärung der Grundweine.

VERSCHLUSS Naturkork

BESCHREIBUNG Stahl "Best of " Blanc de Noirs Sekt brut präsentiert sich im Glas in brillant schimmerndem Farbton. Die Perlage dieses Sektes präsentiert sich im Glas wunderbar lang anhaltend und fein. Schwenkt man das Glas, dann zeichnet sich dieser Sekt durch eine ungemeine Leichtigkeit aus, die ihn schwungvoll im Glas tanzen lässt. Im Glas zeigt dieser Sekt von Winzerhof Stahl Aromen von Zitronengräser, Limetten, Nashi-Birne, Orangen und Birnen, ergänzt um Sahnebonbon, Hefezopf und Brioche. Dieser trockene Sekt von Winzerhof Stahl ist für WeinliebhaberInnen, die ihren Wein gar nicht trocken genug trinken können.

SERVIEREMPFEHLUNG Trinken Sie diesen Sekt aus Deutschland idealerweise gut gekühlt als Begleiter zu Kohl-Rouladen, Gemüsetopf mit Pesto oder Lauch-Tortilla.

SERVIERTEMPERATUR 6-8°C

Christian Stahl krepelte seinen elterlichen Betrieb einmal um. Als er im Jahr 2000 den Weinbau übernahm, bewirtschaftete der fränkische Betrieb gerade einmal 1,5 ha. Etwas mehr als 20 Jahre später stehen mittlerweile auf rund 30 ha die Reben des Winzerhofs Stahl. Auch in der Vermarktung hat Christian Stahl sein ganz eigenes Ding durchgezogen. Weg vom Bocksbeutel und den üblichen Prädikatsbezeichnungen – Christian Stahl hat seine ganz eigenen Bewertungslinien und Bezeichnungssysteme. Vom Nachschlag bis zum „Best Of“ bedient der Winzerhof Stahl jeden Geschmack, so auch im hofeigenen Spitzenrestaurant, wo Christian Stahl zusätzlich noch als Küchenchef fungiert und auf Gourmet-Niveau Essen auf den Tisch zaubert.

