

2022 Scheurebe

Winzerhof Stahl

Winzerhof Stahl

Winzerhof Stahl holder til i Auernhofen i Franken, mellem Würzburg og Rothenburg ob der Tauber. Stahl-familien har ejet gården siden 1814, mens vin blev dens egentlige fokus i 1984. I dag leder Christian og Simone Stahl et hus med marker ved Tauber, Main og i Steigerwald. Hvidvin står centralt, både på Silvaner, Müller-Thurgau og Scheurebe og på Sauvignon Blanc, Chardonnay og Chenin Blanc. Forbindelsen mellem vin og mad er afgørende for husets arbejde.

Franken

Franken ligger i det nordlige Bayern, hvor vinmarkerne følger Main og flere af dens bifloder omkring blandt andet Würzburg. Området har et kontinentalt klima med varme, tørre somre og kolde vintre, mens flodløb, hældning og eksponering skaber store lokale forskelle. Geologien er usædvanligt let at aflæse fra vest mod øst: Buntsandstein i Mainviereck, Muschelkalk i Maindreieck og Keuper mod Steigerwald. Hvidvin fylder klart mest. Silvaner er områdets vigtigste kendetegn, men Müller-Thurgau, Riesling, Scheurebe, Bacchus og druer fra Pinot-familien har også en fast plads. Mange producenter arbejder med tørre vine, og den flade Bocksbeutel-flaske er stadig et synligt symbol på Franken.

Vinen

Scheurebe har Rieslings faste syre, men viser sig ofte langt mere aromatisk og udadvendt. Winzerhof Stahls 2022 udnytter netop den kontrast: vinen har både krop og en næsten parfumeret intensitet, men syren giver retning og holder den frisk. Det er en hvidvin, som fylder tydeligt i glasset uden at blive tung, og som skiller sig fra mere neutrale tyske basisvine. Druens særlige kombination af eksotisk bredde og rankhed er selve vinens omdrejningspunkt.

Primære aromaer:	Stikkelsbær, grape, limesaft, fersken, ananas og koriander.
Madforslag:	Prøv til grillede rejer med friske urter og en let citronsmør-sauce.
Servering:	Serveres ved cirka 8° i Universalglas. Drikkes bedst inden 2030.



Smagsprofil

Frugt	
Fylde	
Tørhed	
Syre	
Alkohol	
Tannin	
	LavMiddelHøj



2022



Hvidvin



Scheurebe



Franken
Tyskland