2021 Müller Thurgau Hasennest

Franken, Winzerhof Stahl

Müller Thurgau in Spitzenqualität aus über 35 Jahre alten Reben

Beschreibung:
Die exponierte Lage im Taubertal, dessen Bodenbeschaffenheit und das Alter der Rebstöcke verleihen dem Hasennest seine unverwechselbare Prägung. Adäquate Bodenbearbeitung, behutsame Rebenpflege, knapper Stockertrag und punktgenaue Lese schaffen die Voraussetzung dafür, dass unter den Händen von Christian Stahl ein Müller Thurgau entsteht, der eine Sonderstellung innehat. Bereits mehrfach mit höchsten internationalen Ratings ausgezeichnet. Zuletzt der 2020er von James Suckling mit 93 Punkten, der 21er steht dem in Nichts nach.
Degustationsnotiz:
Strahlendes Hellgelb, bereits im Duft seine ausgeprägte Terroirmineralität und Würze zeigend, verbunden mit ätherischen Noten und dezenter Frucht. Am Gaumen dann kraftvoll, komplex und mundfüllend, dabei jedoch auch herrlich präzise, mit profilierter, harmonischer Säure und dezenter Frucht. Im langen Abgang zeigt er gewisse Cremigkeit, viel Nachhall sowie einen Hauch von Minze und weißem Pfeffer. Gute Länge mit Potenzial für weitere Entwicklung.
Passt zu:
Aperitif, kalten Fleischplatten, milden Fisch- oder Gemüseterrinen, vegetarischer Küche, gedämpften Süsswasserfischen, leichten, fernöstlichen Gerichten, Poulet- und warmen Käsegerichten sowie Frisch- und Hartkäsen.
Servierempfehlung:
Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

Herkunftsland:	Deutschland
Region:	Franken
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Ausbau:	im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Rebsorte(n):	100% Müller-Thurgau
Artikelnummer:	1187721

Mövenpick Wein Deutschland GmbH & Co. KG, Meinhardstraße 3, D-44379 Dortmund
Telefon: 0231 96 515 60, Fax: 0231 96 515 33, service@moevenpick-wein.de, www.moevenpick-wein.de

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Müller Thurgau Hasennest

Franken
Winzerhof Stahl

Herkunft:	Deutschland
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Müller-Thurgau
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Stahltank
Alkoholgehalt:	12.5 %
Service:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

Mövenpick Wein Deutschland GmbH & Co. KG, Meinhardstraße 3, D-44379 Dortmund
Telefon: 0231 96 515 60, Fax: 0231 96 515 33, service@moevenpick-wein.de, www.moevenpick-wein.de