



Nagel

Kontakt

Winzerhof Nagel
Raiffeisenstraße 1
97337 Dettelbach
Tel. 09324-2963
Fax: 09324-903602
www.winzerhof-nagel.de
mail@winzerhof-nagel.de

Besuchszeiten

Mo.-Fr. 9-18 Uhr
Sa. 10-16 Uhr
Sonn- und Feiertage nach
Vereinbarung
Gästehaus (3 Doppelzimmer,
1 Ferienwohnung)

Inhaber

Roland Nagel

Betriebsleiter

Roland & Tobias Nagel

Kellermeister

Tobias Nagel

Außenbetrieb

Roland Nagel

Rebfläche

6 Hektar

Produktion

36.000 Flaschen

Roland Nagel führt heute den Winzerhof in Dettelbach, unterstützt von Sohn Tobias, der seine Lehre beim Juliusspital in Würzburg absolvierte und im Rahmen seiner Weintechnikerausbildung Praktika bei Knoll in der Wachau und bei Preisinger im Burgenland machte. Die Weinberge liegen in Dettelbach in den beiden Lagen Berg-Rondell und Sonnenleite. Silvaner nimmt 60 Prozent der Rebfläche ein, dazu gibt es Weißburgunder, Müller-Thurgau und Bacchus, Riesling, Chardonnay und Sauvignon Blanc wurden neu angelegt, 2016 wurden Kerner und Domina gerodet, dafür nochmals Weißburgunder und erstmals Spätburgunder gepflanzt. Das Programm ist in drei Linien gegliedert: Die Weine der Basislinie Stahlnagel werden im Edelstahl ausgebaut, sie sollen unkomplizierten Trinkspaß bieten. Für die Linie Ankernagel werden die Trauben aus der besten Lage, dem Berg-Rondell, ausgewählt, die Weine werden teils im Edelstahl, teils im Tonneau ausgebaut. Die Weine der Holznagel-Linie schließlich stammen von den ältesten Weinbergen, sie werden im Holzfass vergoren und ausgebaut, bleiben lange auf der Hefe und werden unfiltriert abgefüllt. Bis auf den „No Cuvée No Party“ werden alle Weine spontanvergoren. Dem Weingut ist ein Gästehaus angeschlossen.



Kollektion

Jahr für Jahr wird an der Qualität gefeilt, wird die Stilistik verfeinert: Auch mit der neuen Kollektion geht es weiter voran. Die weißen Cuvées sind frisch und lebhaft, was auch für die Scheurebe und den griffigen Riesling gilt. Unsere Favoriten im Stahlnagel-Segment sind der reintonige, zupackende Silvaner und der strukturierte, druckvolle Weißburgunder. Ganz stark sind dann wieder die Holznagel-Weine, alle vier. Der Chardonnay ist rauchig, füllig, kraftvoll, noch sehr jugendlich, was auch für den Weißburgunder gilt, der etwas Vanillenoten zeigt, gute Struktur und Frische besitzt. Der Sauvignon Blanc ist intensiv fruchtig, stoffig, noch unruhig, braucht Zeit. Hervorragend ist der 22 Monate auf der Vollhefe ausgebaute 2018er Silvaner, kraftvoll, konzentriert, stoffig, enorm druckvoll. Bravo! —



Weinbewertung

- 84** 2019 „Blanc“ Weißwein trocken „Stahlnagel“ | 12%/7,50€
- 86** 2019 Silvaner trocken „Stahlnagel“ | 12,5%/8,-€
- 84** 2019 Scheurebe trocken „Stahlnagel“ | 12,5%/8,50€
- 84** 2019 Riesling trocken „Stahlnagel“ | 11,5%/9,-€
- 86** 2019 Weißburgunder trocken „Stahlnagel“ | 13%/8,50€
- 90** 2018 Silvaner trocken „Holznagel“ | 12,5%/19,-€
- 88** 2019 Weißburgunder trocken „Holznagel“ | 13%/16,-€
- 88** 2019 Sauvignon Blanc trocken „Holznagel“ | 12,5%/16,-€
- 88** 2019 Chardonnay trocken „Holznagel“ | 12,5%/17,-€
- 84** 2019 „No Cuvée No Party“ Weißwein „Stahlnagel“ | 12%/7,-€

STAHLNAGEL

Silvaner