



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
Zimmer, Ferienwohnungen

Inhaber

Roland Nagel

Betriebsleiter

Roland & Tobias Nagel

Kellermeister

Tobias Nagel

Außenbetrieb

Roland Nagel

Rebfläche

5 Hektar


Produktion

30.000 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

Es geht weiter voran bei Roland und Tobias Nagel. Das Einstiegsniveau ist hoch, das zeigt schon die „Party-Cuvée“. Der Blanc, ein Müller-Thurgau von 40 Jahre alten Reben, besitzt Kraft, gute Struktur und Frucht. Auch die weiteren Stahlnagel-Weine sind sehr gut: Der Silvaner ist füllig saftig und frisch, der Riesling besitzt Würze, gute Struktur und Grip, der Weißburgunder ist kraftvoll und füllig. Der im Tonneau aus Spessarteiche ausgebaute Ankernagel-Silvaner besitzt Fülle, Substanz und reintönige Frucht. Auch die Holznagel-Weine wurden alle im 500 Liter-Fass aus fränkischer Eiche vergoren. Der Sauvignon Blanc ist füllig und kompakt, noch sehr vom Holz geprägt, der Chardonnay ist reintönig und enorm stoffig bei zurückhalten-der Frucht, unser Favorit aber ist der rauchige, noch sehr jugendliche Weißburgunder, der Fülle und Kraft besitzt, reife Frucht und Substanz. 

Weinbewertung

- 86** 2018 „Blanc“ Weißwein trocken „Stahlnagel“ | 12%/7,-€
- 85** 2018 Silvaner trocken „Stahlnagel“ | 12,5%/8,-€
- 86** 2018 Riesling trocken „Stahlnagel“ | 11,5%/9,-€
- 86** 2018 Weißburgunder trocken „Stahlnagel“ | 13%/8,-€
- 88** 2018 Silvaner trocken „Ankernagel“ Berg-Rondell | 12,5%/12,50€
- 88** 2018 Weißburgunder trocken „Holznagel“ | 13%/16,-€
- 86** 2018 Sauvignon Blanc trocken „Holznagel“ | 12,5%/17,-€
- 87** 2018 Chardonnay trocken „Holznagel“ | 12%/17,-€
- 84** 2018 „No Cuvée No Party“ Weißwein „Stahlnagel“ | 12%/7,-€

STAHLNAGEL

Weißburgunder