

NAGEL



KONTAKT

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

Inhaber

Roland Nagel
 Betriebsleiter
 Roland & Tobias Nagel
 Kellermeister
 Tobias Nagel
 Außenbetrieb
 Roland Nagel
 Rebfläche 4,8 Hektar
 Produktion 26.000 Flaschen

BESUCHSZEITEN

Mo.-Fr. 9-18 Uhr, Sa. 10-16 Uhr,
 Sonn- und Feiertage nach
 Vereinbarung
 Zimmer, Ferienwohnungen

STAHLNAGEL
 Weißburgunder

Dettelbach — Winzerhof Nagel — Franken

Roland Nagel führt heute den Winzerhof in Dettelbach, unterstützt von Sohn Tobias, der seine Lehre beim Julius-Spital 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, die Weine besitzen Struktur und Kraft, zeigen eine klare Handschrift. In der StahlNagel-Linie gefallen uns der fruchtbetonte, zupackende Silvaner, der reintonige, frische Weißburgunder und der kraftvoll Riesling, der gute Struktur und Grip besitzt, besonders gut. Die AnkerNagel- und HolzNagel-Weine lagen bis August auf der Vollhefe, wurden unmittelbar nach der Füllung verkostet. Zu diesem Zeitpunkt präsentierte sich der AnkerNagel-Silvaner am offensten, er besitzt Fülle und Saft, reife Frucht und Substanz. Der HolzNagel-Silvaner ist derzeit nicht ganz so fruchtintensiv, der Weißburgunder kraftvoll, verschlossen, der Chardonnay besitzt gute Struktur und Substanz, der Sauvignon Blanc besitzt reintonige Frucht und Grip. —

Weinbewertung

- 83 2017 „Blanc“ Weißwein trocken „StahlNagel“ 12 %/6,- €
- 85 2017 Silvaner trocken „StahlNagel“ 12,5 %/8,- €
- 85 2017 Riesling trocken „StahlNagel“ 12 %/8,80 €
- 84 2017 Weißburgunder trocken „StahlNagel“ 12,5 %/7,80 €
- 88 2017 Silvaner trocken „AnkerNagel“ Berg-Rondell 12,5 %/11,- €
- 86 2017 Silvaner trocken „HolzNagel“ 12,5 %/15,- €
- 86 2017 Weißburgunder trocken „HolzNagel“ 12,5 %/15,- €
- 87 2017 Sauvignon Blanc trocken „HolzNagel“ 13 %/15,- €
- 87 2017 Chardonnay trocken „HolzNagel“ 12,5 %/15,- €
- 82 2017 „No Cuvée No Party“ Weißwein „StahlNagel“ 11,5 %/7,- €