



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

Es geht immer weiter voran, die neue Kollektion ist nochmals besser, zeigt geschlossen sehr hohes Niveau. Die „Party-Cuvée“ ist frisch, klar und zupackend. Der Weißburgunder zeigt intensive herrlich reintonige Frucht, besitzt Frische und Grip. Der Riesling zeigt etwas rauchige Noten, besitzt klare Frucht und gute Struktur, ist aus einem Guss. Die Scheurebe ist würzig und eindringlich, besitzt Frische, Frucht und Grip. Der kirschduftige Rosé, Spätburgunder mit Domina, ist kraftvoll und zupackend, Unsere leichte Präferenz im Stahlnagel-Segment gilt dem Silvaner, der kraftvoll, intensiv und fruchtbetont ist. Eine weitere kräftige Steigerung bringt der Ankernagel vom Steinbühl, ist füllig, saftig, kraftvoll, nachhaltig. Der im gebrauchten Tonneau ausgebaute Holznagel ist kraftvoll, besitzt Struktur und Substanz. Klasse ist auch der intensiv fruchtige, reintonige Spätburgunder. Bravo! 

Weinbewertung

- 85** 2020 „No Cuvée No Party“ Weißwein | 11,5%/7,50€
- 87** 2020 Silvaner trocken „Stahlnagel“ | 12%/8,50€ 😊
- 86** 2020 Scheurebe trocken „Stahlnagel“ | 12,5%/9,-€
- 86** 2020 Riesling trocken „Stahlnagel“ | 11,5%/9,-€
- 86** 2020 Weißburgunder trocken „Stahlnagel“ | 12,5%/8,50€
- 90** 2020 Silvaner trocken „Ankernagel“ Steinbühl | 12%/12,50€ 😊
- 89** 2019 Silvaner trocken „Reserve“ „Holznagel“ | 12,5%/19,-€
- 85** 2020 Rosé trocken „Stahlnagel“ | 11,5%/7,50€
- 89** 2019 Spätburgunder trocken „Reserve“ „Holznagel“ | 13%/21,-€

STAHLNAGEL

Silvaner