



# Nagel

## Kontakt

Winzerhof Nagel  
Raiffeisenstraße 1  
97337 Dettelbach  
Tel. 09324-2963  
Fax: 09324-903602  
[www.winzerhof-nagel.de](http://www.winzerhof-nagel.de)  
[mail@winzerhof-nagel.de](mailto: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

7,3 Hektar

## Produktion

36.000 Flaschen

# STAHLNAGEL

Silvaner

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 alle in Dettelbach, wo durch das Weingesetz 1971 alle vorherigen Einzellagen zu den Lagen Dettelbacher Berg-Rondell und Dettelbacher Sonnenleite zusammengefasst wurden. Silvaner ist mit einem Anteil von 40 Prozent an der Rebfläche die wichtigste Rebsorte, wobei der prozentuale Anteil in den letzten Jahren abgenommen hat, da bei Neuanpflanzungen andere Rebsorten favorisiert wurden wie Weißburgunder, Chardonnay oder Sauvignon Blanc. 2016 wurden Kerner und Domina gerodet, dafür nochmals Weißburgunder und erstmals Spätburgunder gepflanzt; auch Riesling wurde neu angelegt. Scheurebe spielt nach wie vor eine wichtige Rolle im Betrieb, der Anteil von Bacchus und Müller-Thurgau wurde reduziert. 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 den besten Lagen im 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 mit drei Doppelzimmern und einer Ferienwohnung angeschlossen. Seit Tobias Nagel im Betrieb ist wurde die Rebfläche peu à peu erweitert, auch im vergangenen Jahr kamen wieder 1,2 Hektar hinzu; dazu wurde ein zweiter Keller erworben, der mit Holzfässern bestückt wurde.

## 滗酒器 Kollektion

Tobias Nagel ist einer der Shooting Stars in Franken und in Deutschland. Seit wir ihn vor sechs Jahren das erste Mal vorgestellt haben hat er stetig zugelegt, nicht nur bei einzelnen Weinen, sondern mit seinem ganzen Programm. Er ist sehr dynamisch, passt die Vinifikation an den Jahrgang an; so hat er 2021 oft ganze Trauben mitvergoren, um den Weinen mehr Struktur zu geben. „No Cuvée No Party“ heißt die Basiscuvée, die als einziger Wein immer merklichen Restzucker haben darf, nicht mehr fränkisch trocken, aber doch gesetzlich trocken ist. Im Jahrgang 2021 besteht die Cuvée jeweils zur Hälfte aus Bacchus und Silvaner, ist würzig und eindringlich im Bouquet, besitzt Frische und Frucht, Struktur und Grip. Die zweite Cuvée, Blanc genannt ist deutlich trockener, besteht aus 85 Prozent Müller-Thurgau und 15 Prozent Silvaner. Sie ist würzig und eindringlich im Bouquet, besitzt viel Frische, klare Frucht und Grip. Sie ist Teil der im Edelstahl ausgebauten Basislinie Stahlnagel, alle Weine in dieser Linie wurden im Jahrgang 2021 sechs Monate auf der Vollhefe ausgebaut. Der

Silvaner ist sehr offen im Bouquet, herrlich eindringlich und reintonig, zeigt weiße Früchte, ist füllig und saftig im Mund, besitzt klare Frucht und gute Struktur. Die Scheurebe ist intensiv würzig, besitzt viel Frische, feine süße Frucht und Grip. Viel Biss und Grip besitzt auch der Riesling, der würzig und eindringlich, klar und zupackend ist. Der Rosé ist fruchtintensiv und zupackend, er besteht aus 70 Prozent Domina und 30 Prozent Spätburgunder. Unser Favorit in der Stahlnagel-Linie ist der Weißburgunder, dem Tobias Nagel zehn Stunden Maischstandzeit „gegnönt“ hat, der viel Frische und reintonige Frucht im Bouquet zeigt, gute Struktur, Kraft und Grip besitzt. Auch die beiden Ankernagel-Weine haben etwas Maischstandzeit erhalten, wurden aber nicht im Edelstahl sondern im Tonneau ausgebaut. Die Scheurebe stammt von 49 Jahre alten Reben, zeigt viel Konzentration im herrlich eindringlichen und reintonigen Bouquet, ist kraftvoll, frisch und zupackend im Mund. Der Silvaner stammt aus der Gewanne Steinbühl, ist sehr offen, herrlich eindringlich und reintonig, besitzt Fülle und Saft, gute Struktur und reife Frucht. Der Holznagel-Chardonnay, in zur Hälfte neuen Barriques vergoren, ist sehr offen, zeigt gelbe Früchte, dezent Vanille, besitzt Fülle, Saft, viel Substanz, Frucht und Grip. Der Holznagel-Weißburgunder wurde im 300 Liter-Fass ausgebaut, zeigt rauchig-würzige Noten, besitzt Fülle und Kraft, gute Struktur und reintonige Frucht. Der Sauvignon Blanc wurde nach 48 Stunden Maischstandzeit in 300 und 500 Liter-Fässern vergoren, er ist würzig und konzentriert, sehr kraftvoll und jugendlich. Der Holznagel-Spätburgunder zeigt viel Frucht und Frische, ist kraftvoll, zupackend und strukturiert – eine Reserve-Version folgt im kommenden Jahr. Ganz starke Kollektion! ■

## 花 Weinbewertung

- 85 2021 „Blanc“ Weißwein trocken „Stahlnagel“ | 12%/8,-€
- 85 2021 „No Cuvée No Party“ Weißwein | 11,5%/7,50€
- 87 2021 Silvaner trocken „Stahlnagel“ | 12,5%/8,50€ ☺
- 87 2021 Scheurebe trocken „Stahlnagel“ | 12,5%/8,50€ ☺
- 86 2021 Riesling trocken „Stahlnagel“ | 12%/9,-€
- 88 2021 Weißburgunder trocken „Stahlnagel“ | 12,5%/8,50€ ☺
- 91 2021 Silvaner trocken „Ankernagel“ Steinbühl | 12,5%/13,-€ ☺
- 88 2021 Scheurebe trocken „Ankernagel“ Steinbühl | 12,5%/12,50€
- 90 2021 Weißburgunder trocken „Holznagel“ | 13%/17,50€
- 89 2021 Sauvignon Blanc trocken „Holznagel“ | 12,5%/17,50€
- 90 2021 Chardonnay trocken „Holznagel“ | 13%/18,50€
- 85 2021 Rosé trocken „Stahlnagel“ | 12%/7,50€
- 88 2021 Spätburgunder trocken „Holznagel“ Rouge | 13%/17,-€

Tobias Nagel



## Lagen

Berg-Rondell (Dettelbach)

Sonnenleite (Dettelbach)

Steinbühl (Dettelbach)

## Rebsorten

Silvaner (40%)

Weißburgunder (20%)

Spätburgunder (10%)

Scheurebe (10%)

Sauvignon Blanc (7%)

Bacchus (5%)

Riesling (4%)

Chardonnay (3%)

Müller-Thurgau (3%)