



## Nagel

### Kontakt

Winzerhof Nagel  
Raiffeisenstraße 1  
97337 Dettelbach  
Tel. 09324-2963  
<https://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

Tobias Nagel

### Betriebsleiter

Tobias Nagel

### Kellermeister

Tobias Nagel

### Außenbetrieb

Roland & Tobias Nagel

### Rebfläche

9 Hektar

### Produktion

58.000 Flaschen

Tobias Nagel hat zum 1. Januar 2023 den Betrieb von seinem Vater Roland übernommen. Er hatte seine Lehre beim Juliuspital in Würzburg absolviert und im Rahmen seiner Weintechnikerausbildung Praktika bei Knoll in der Wachau und bei Preisinger im Burgenland gemacht. 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 vier 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 stammen von den ältesten Weinbergen, sie werden im Holzfass vergoren und ausgebaut, bleiben lange auf der Hefe und werden unfiltriert abgefüllt. Als Top-Linie wurde „Reservenagel“ eingeführt, diese Weine werden in gebrauchten französischen Barriques und Tonneaux ausgebaut. 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, ein zweiter Keller kam hinzu, der mit Holzfässern bestückt wurde. Auch im vergangenen Jahr kamen wieder Weinberge hinzu, Spätburgunder, Silvaner sowie Chardonnay sélection massale aus Burgund, der Holzfasskeller ist weiter am wachsen, Tobias Nagel setzt verstärkt auf 600 Liter-Fässer. Für die 2023er Ernte kam erstmals eine Amphore zum Einsatz, erste Exportmärkte wurden erschlossen.

### Kollektion

Eine spannende Kollektion präsentiert Tobias Nagel auch in diesem Jahr, wir beginnen mit den beiden Highlights, den weißen Reservenagel-Weinen aus dem Jahrgang 2022. Der Silvaner stammt von 51 Jahre alten Reben, wurde in gebrauchten 300 Liter-Fässern vergoren und 22 Monate auf der Vollhefe ausgebaut. Er zeigt rauchig-würzige Noten im Bouquet, ist deutlich vom Ausbau im Holz geprägt, ist zurückhaltend in der Frucht, zeigt dezent Orangen, Quitten, ist füllig, kraftvoll, stoffig, noch sehr jugendlich bei dezenter Bitternote im Abgang, besitzt aber Komplexität, Struktur und Grip – ein spannender Silvaner! Genauso spannend ist der

Chardonnay, der von 30 Jahre alten Reben stammt, in gebrauchten französischen Barriques vergoren wurde und ebenfalls 22 Monate auf der Vollhefe blieb. Er zeigt rauchig-würzige Noten, gute Konzentration, das Holz bleibt schön im Hintergrund, ist harmonisch und saftig im Mund, enorm kraftvoll, besitzt reife Frucht, gute Struktur, Frische und Druck, viel Nachhall, ist noch sehr jugendlich. Der Spätburgunder Reservenagel zeigt viel Konzentration und Intensität, reife Frucht und rauchige Noten, ist kraftvoll, stoffig, besitzt viel reife Frucht, gute Struktur und Substanz, ist noch jugendlich. Der Spätburgunder aus der Holznagel-Linie, Jahrgang 2023, zeigt reife rote Früchte, ist kraftvoll und zupackend. In der weißen Holznagel-Linie gibt es ab 2023 keinen Weißburgunder mehr. Der 2023 Sauvignon Blanc Holznagel, im gebrauchten Tonneau vergoren und ausgebaut, zeigt gute Konzentration bei zurückhaltender Frucht, ist kraftvoll, jugendlich, hat Substanz. Der im Barrique ausgebauten Holznagel-Chardonnay zeigt eine intensive Reduktionsnote, ist kraftvoll, sehr kompakt. Auch der 2022er Silvaner Holznagel ist sehr kompakt, holzwürzig, verschlossen, der Silvaner Ankernagel, teils in der Amphore ausgebaut besitzt viel Intensität, Kraft und Grip, braucht Zeit und Luft. Die Stahlnagel-Linie präsentiert sich enorm gleichmäßig, die Weine setzen auf Frische und Frucht, sind sortentypisch, lebhaft und zupackend, der Bacchus Petnat ist sehr säurebetont. Klasse Vorstellung! 



Tobias Nagel

### Weinbewertung

- 85** 2023 Petillant Naturell Bacchus | 11%/15,-€
- 85** 2023 „Blanc“ Weißwein trocken „Stahlnagel“ | 12%/8,50€
- 85** 2023 „No Cuvée No Party“ Weißwein | 11,5%/8,-€
- 86** 2023 Silvaner trocken „Stahlnagel“ | 12%/9,-€
- 86** 2023 Scheurebe trocken „Stahlnagel“ | 12%/8,50€
- 86** 2023 Riesling trocken „Stahlnagel“ | 11,5%/9,-€
- 86** 2023 Weißburgunder trocken „Stahlnagel“ | 12%/9,-€
- 89** 2023 Silvaner trocken „Ankernagel“ Steinbühl | 12,5%/15,-€
- 89+** 2022 Silvaner trocken „Holznagel“ | 12,5%/19,-€
- 89** 2023 Sauvignon Blanc trocken „Holznagel“ | 12,5%/19,-€
- 90** 2023 Chardonnay trocken „Holznagel“ | 13%/19,-€
- 92** 2022 Silvaner „Reservenagel“ | 12,5%/24,-€
- 92** 2022 Chardonnay „Reservenagel“ | 13%/24,-€
- 84** 2023 Rosé trocken „Stahlnagel“ | 11,5%/8,-€
- 88** 2023 Spätburgunder trocken „Holznagel“ Rouge | 12,5%/19,-€
- 90** 2022 Spätburgunder „Reservenagel“ | 13%/24,-€

### 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%)

# STAHLNAGEL

Silvaner