

Stenner

Kontakt

Grauelstraße 11 55129 Mainz Tel. 06131-509166 https://weingut-stenner.de/ info@weingut-stenner.de

Besuchszeiten

Mo. 10-17Uhr, Di./Mi. 9-13 Uhr, Fr. 10-12 + 14-18 Uhr, Sa. 10-16Uhr sowie nach Vereinbarung

Inhaber

Familie Stenner

Betriebsleiter

Malenka & Niklas Stenner

Kellermeister

Malenka & Niklas Stenner

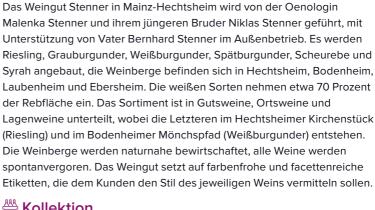
Außenbetrieb

Niklas & Bernhard Stenner Rebfläche

9 Hektar

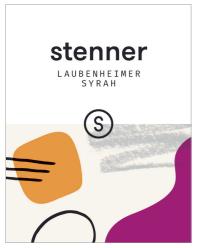
Produktion

50.000 Flaschen



M Kollektion

Die Cuvée aus Grauburgunder und Chardonnay ist klar und unaufdringlich, die Scheurebe balanciert gekonnt zwischen grüner Paprika und tropischer Frucht. Der Rosé besitzt expressive Frucht mit leichter Süße, der halbtrockene Weißburgunder ist dezenter, angenehm zurückhaltend. Der Grauburgunder-Ortswein ist rund, füllig und leicht nussig, der Riesling erstaunlich komplex und spannungsreich. Die beiden weißen Lagenweine sind vom Holzeinsatz geprägt: Beim Kirchenstück-Riesling ist das Holz noch recht dominant, aber er besitzt gute Spannung und Grip; der Weißburgunder ist weicher, reifer, mit gut integrierter Vanillenote. Spannend ist auch der Sekt mit mürbem Apfel, dezentem Brioche und aktuell noch jugendlicher Bitternote. Die drei Rotweine besitzen reife Frucht, Konzentration und Fülle: Der Spätburgunder bietet saftige Kirschfrucht, ist aber dezent bitter, der Frühburgunder ist schlank, besitzt Johannisbeerfrucht und angenehmes Holz, der Syrah überzeugt mit Pfefferwürze, Dichte und zupackendem Tannin – braucht aber Zeit.



Weinbewertung

87

84

84

86

85

87 2023 Riesling trocken Hechtsheimer Kirchenstück

1 3 %/18,-€

87

84 2024 Weißburgunder halbtrocken
■ 11,5 %/8,-€

83 2024 Rosé trocken I 11%/8,-€

85

87

88 2022 Syrah trocken Laubenheimer
■ 13,5%/15,50€