



Sulzfelder Silvaner trocken

Zehnthof Luckert

Luckerts Guts-Silvaner. Inbegriff der Rebsorte. Charakter pur. Modell für viele, Aushängeschild des Betriebes. Der Jahrgang 2023 erweist sich als ungemein attraktiv, mit einem Mundgefühl, das regelrecht Lust auf mehr macht. Irgendwie spielerisch am Gaumen, aber süffig, straff und konzentriert auf der Zunge. Kommt erstaunlich fokussiert auf die Zunge, saftig und schwebend, mild aber auch fest im Griff. Vor allem aber authentisch trocken, also nicht mit Reinzuchthefer nachgeimpft, um trockener zu sein, als die Natur ihn haben wollte.

Wie üblich bei Luckerts mit biologischem Säureabbau, den man aber weder riecht noch schmeckt. Spontan auf der natürlichen Hefe vergoren, im großen Holzfass aus fränkischer Eiche auf der Feinhefe ausgebaut. Macht Spaß und befriedigt alle Erwartungen. Braucht man mehr? Steht stimmig und selbstbewußt, aber bescheiden im Auftritt, für das echte, raue, kompromißlos natürliche Franken, nach dem so viele Winzer in Franken suchen. Muschelkalk spürbar gemacht durch gekonnt biologischen Anbau, hier so selbstverständlich wie unaufgeregt zu erleben. Mehr Franken im Silvaner geht kaum.

Alkohol: 12 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2023+
Restzucker: 2,1 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Trad. Holzfass
Boden: Muschelkalk
Besonderes: Ungeschönt | Freie SO₂
35 mg/l
Dekantieren: Ja
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Drehverschluß
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
Schönung: Keine
pH-Wert: 3.2

0,75l
DFW23101



www.weinhalle.de