



Sulzfelder Blauer Silvaner

Zehnthof Luckert

Das ist die würzige Silvaner-Variante. Blau, weil die Trauben fast wie Spätburgunder aussehen, wenn sie reif sind. Würde man sie mazerieren, würde ihr Wein rosafarben ausfallen. Unter 1 g/l-Restzucker, also richtig trocken. Im Mundgefühl aber öffnet er sich zu milder, breit wirkender Struktur mit viel Druck am Gaumen. Sein tiefgründiges Mundgefühl verdankt sich der guten Nährstoffversorgung durch den biologischen Anbau.

Weniger mollig als definiert saftig und körperreich. Deutlich würziger als der »normale« Sulzfelder Silvaner. Salzige Fülle im Mund, würzige Rauch- und Speckaromen, einen Tick »süßer« und runder als üblich, dafür ungemein saftig und griffig auf der Zunge. Markant im Profil, viel Persönlichkeit. Wirkt straff und herb. Typisch kräuterwürzig und gelbfruchtig kommt hier der warme Jahrgang zum Vorschein. Auf der Zunge weniger bitter als herb, vor allem aber kalkig auf der Zungenmitte. Im Duft leichte Reduktionsnase nach frisch entzündetem Streichholz. Toller Wein dieses Jahr, der spannend offenbart, wie unterschiedlich der heiße Jahrgang die einzelnen Weinberge zu profilieren versteht.

Alkohol: 12 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2025+
Restzucker: 0,8 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Trad. Holzfass
Boden: Muschelkalk
Besonderes: Naturland® zertifiziert
Dekantieren: Ja
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Drehverschluß
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
Schönung: Filtriert
pH-Wert: 3.19

0,75l
DFW23102



www.weinhalle.de