



Silvaner »Gelbkalk« Sonnenberg

Zehnthof Luckert

Luckerts betreiben Weinbau in einer der trockensten Regionen Frankens. Weinbau wird hier allmählich zur echten Herausforderung. In der Nähe von Schweinfurt findet bereits dramatische Verwüstung statt, die Böden sind ausgetrocknet, die Wasserreservoirs ausgebeutet, die Landwirtschaft ruft laut nach Wasser, statt darüber nachzudenken, Anbau und Bewirtschaftung wasserschonender bzw. sogar wassergenerierend zu verändern. Luckerts sind weiter. Sie haben schon vor über zehn Jahren auf biologischen Anbau umgestellt, mit Dauerbegrünung, Niedrigertrags-Reberziehung und wasserschonender Bewirtschaftung.

Silvaner mit Substanz. Kein billig »fruchtiger« Franken-Schlotzer. Keine Bitterkeit durch Hitze- und Trockenstress. Keine modische Effekthascherei. Ein Statement für die Möglichkeiten der Rebsorte Silvaner in Zeiten des Klimawandels in Franken. Von Hand geerntet, in Franken längst die Ausnahme, spontan vergoren und in traditionellen großen Holzfässern ausgebaut und lange auf der Feinhefe gereift. Für Luckerts Verhältnisse erstaunlich gelbfruchtig. Spuren des warmen und trockenen Jahrgangs.

Alkohol: 13 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2025+
Restzucker: 0,7 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Trad. Holzfass
Boden: Muschelkalk
Besonderes: Naturland® | Minimale Schwefelung
Dekantieren: Ja
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Drehverschluß
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
Schönung: Leichte Filtration
pH-Wert: 3.24

0,75l
DFW23111



www.weinhalle.de