



Silvaner »Alte Reben«

Zehnthof Luckert

Luckerts Silvaner Alte Reben. Jahr für Jahr einer der großen Silvaner Frankens. Der Jahrgang 2023 hat Luckerts verblüfft, gab er sich doch erst mit der Zeit zu erkennen. Sie staunen noch immer, wie schadlos ihre Reben und Böden die enorme Trockenheit verdaut haben. Ohne biologischen Anbau wäre das nicht möglich gewesen. Er wird existentiell werden für alle Weine, die nicht hinterher im Keller repariert werden müssen. Bei Luckerts verliefen die spontanen Gärungen reibungslos, keiner ihrer Moste mußte für die Gärung mit Nährstoffen geimpft, keiner ihrer Weine aufgesäuert oder »korrigiert« werden. Solides Handwerk. Unspektakulär, aber wirkungsvoll. Stilles Können statt lautem Marketing.

Alkohol: 13 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2026+

Restzucker: 1,8 g/l

Bewirtschaftung: Biologisch

Ausbau: Trad. Holzfass

Boden: Muschelkalk

Besonderes: Unbedingt dekantieren.

Naturland® zertifiziert.

Dekantieren: 1

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Drehverschluß

ManVuin®: Ja

Schwefel: Ja

Schönung: Filtriert

pH-Wert: 3.15

0,75l

DFW23105



www.weinhalle.de