



Silvaner »Maustal« GG

Zehnthof Luckert

Tja Freunde, dieser große Referenz-Silvaner ist leider nicht jedermanns Sache. Wer Silvaner kennt, wie ihn Franken üblicherweise präsentiert, dürfte von dieser Version verstört sein. Die Qualitätspyramide im Hause Luckert folgt der Feinheit, der Mineralität, der Finesse und dem zunehmenden Spiel. Dieses große Gewächs ist unser Maßstab in Franken. Maßstab für Eigenart, Charakter und Persönlichkeit. Das können so überzeugend nur wenige im Land der Franken.

Im Duft wirkt der Wein verstörend fein. Da kracht nichts, da dampft nichts, da schreit keiner laut. Elegant und zurückhaltend präsentiert sich hier steinig und kalkig der Boden des Maustals, jener großen Lage, um die Luckerts so lange kämpfen mußten, weil die VDP-Kollegen in Franken nicht anerkennen wollten, daß es sich hierbei tatsächlich um eine große Lage handelt, um eine, die unverwechselbaren Charakter beweist. Heute spricht der Wein Bände und verweist die Weine der Kollegen in die Box.

Frucht? Fehlanzeige. Großer Wein hat selten Frucht. Hier geht um Steine und Muschelkalk, um niedrige Erträge. Der Wein fließt schon ganz anders im Mundgefühl, wirkt fast dick und viskos im Fließverhalten, beweist tolle Integration von Stein in Wein, wirkt mächtig kalkig und strahlt mit straffer Säure in knochentrockener Textur. 0,7 g/l Restzucker. Ohne Kommentar. Extrem komplexer Silvaner. Ich kann mir nicht vorstellen, daß ein anderes GG aus Franken hier mithalten kann. Superstraffe Struktur, der Wein vibriert am Gaumen, fordert heraus, widersetzt sich der Beurteilung, mehr noch der Beschreibung. Spürbar kalkig, steinig bitter, herb und würzig, enorm dicht, physischer Wein-Genuss, grünlich kalte, an einen der wenigen guten Chablis erinnernde kalkige Spuren in enorm dichter Konzentration, wie sie nur kompetent realisierter Bioanbau hervorbringen imstande ist. Bravo!

Alkohol: 13 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2024

Restzucker: 0,7 g/l

Bewirtschaftung: Biologisch

Ausbau: Holzfass > 300 l

Boden: Muschelkalk

Besonderes: zertifiziert Naturland®

Dekantieren: 1

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Drehverschluß

ManVuin®: 1

Schwefel: 1

Biogene Amine: Nein

pH-Wert: 3,17

0,75l

DFW22130



www.weinhalle.de