



Silvaner »Berg K&U«

Zehnthof Luckert

2021 war kein einfaches Jahr für die deutschen Winzer. Vor allem »die Bios« wurden hart getroffen, weil sie gegen den sich rasant ausbreitenden Mehltau nicht die adäquaten Mittel hatten. Bei Luckerts im sonst so trockenen Sulzfeld gab es mehr Niederschläge als irgendwo sonst in Franken, der Mehltau-Befall setzte schon sehr früh den Reben zu, vernichtete Weißburgunder und Chardonnay gänzlich und der Ertrag sank im Betriebsschnitt auf lächerliche 22 hl/ha. Die Beeren waren klein, zum Teil schon verschorft, aber die Weine, die sie hervorbrachten, waren von erstaunlicher Qualität.

»Unser« K&U-Silvaner stammt von einem speziellen, von der LWG selektionierten Silvaner-Klon. Mit seinen Trauben begann bei Luckerts die 2021er Lese. 92 Oechsle, 12,8 Vol.%. Der Wein hatte so viel Stoff, daß Uli Luckert ihn spontan in ein funkelnagelneues 600l-Holzfaß des fränkischen Büttners Assmann legte. Dort vergor er ihn spontan und reifte ihn dann auch bis Mai 2022. Dieser LGW-Klon tendiert in die gelbfruchtige Richtung. Durch den niedrigen Ertrag und das neue Holzfaß kommt diese gelbe Frucht aber kaum durch. Der Klon reift sehr unterschiedlich, so daß unterschiedlich große und unterschiedlich reife Beeren geerntet wurden, die dem Wein nicht nur Frische und straffe Textur, sondern auch eine unheimlich agile innere Spannung verleihen. Dazu der markante Kalkeinfluß der Lage, die eine der wärmsten ist, die Luckerts bewirtschaften - und so spricht dieser Silvaner eine ganz eigene Sprache im Kontext der Luckertschen Silvaner. Grund genug, ihn als K&U-Sonderedition abzufüllen - in seiner Stilistik eine Referenz für Franken.

Alkohol: 12.8 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2026+

Restzucker: 1 g/l

Bewirtschaftung: Biologisch

Ausbau: Trad. Holzfass

Boden: Muschelkalk

Besonderes: Naturland® | Minimale

Schwefelung 30 mg frei

Dekantieren: 1

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Drehverschluß

ManVuin®: Ja

Schwefel: Ja

Schönung: Kieselgutfiltration

pH-Wert: 3.1

0,75l

DFW21121



www.weinhalle.de