



Silvaner »Berg K&U«

Zehnthof Luckert

.2021 war kein einfaches Jahr in Franken. Bei Luckerts im sonst so trockenen Sulzfeld gab es mehr Niederschläge als irgendwo sonst in Franken. Schon sehr früh setzte der Mehltau den Reben zu, Weißburgunder und Chardonnay verloren Luckerts gänzlich an ihn. Der Betriebsschnitt im Ertrag lag bei nur lächerlichen 22 hl/ha. Die Beeren waren klein und zum Teil schon verschorft, die Weine, die sie hervorbrachten, dafür um so erstaunlicher.

»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, die 12,8 Vol.% ergaben. Der Wein hatte so viel Stoff, daß Uli Luckert ihn spontan in ein funkelnagelneues 600l-Holzfaß des fränkischen Küfers Aßmann legte. Dort vergor er ihn spontan und reifte ihn bis Mai 2022 darin. Dieser LGW-Klon tendiert deutlich 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 Spannung verleihen. Dazu der markante Kalkeinfluß der Lage, die eine der wärmsten ist, die Luckerts bewirtschaften, und schon spricht dieser Silvaner eine ganz eigene Sprache im Kontext der Luckertschen Silvaner. Grund genug, ihn als K&U-Sonderedition abzufüllen und getrennt zu vermarkten. Gesagt, getan - und hier dann auch noch auf die 1,5l-Magnum gefüllt, weil der Stoff so vielversprechend ist.

Alkohol: 12.8 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2027+

Restzucker: 1,1 g/l

Bewirtschaftung: Biologisch

Ausbau: Trad. Holzfaß

Boden: Muschelkalk

Besonderes: Naturland® | Minimale

Schwefelung

Dekantieren: 1

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Drehverschluß

ManVuin®: Ja

Schwefel: Ja

Schönung: Kieselgurfiltration

pH-Wert: 3.24

1,5l

DFW21121M



www.weinhalle.de