
Schmidt Max und der Silvaner

Das Paket zu seiner Diversität

Der Silvaner, eine im bundesdeutschen Riesling-Rausch gerne »vergessene« Rebsorte, die in Franken allerdings hochgeschätzte Leitrebsorte ist und dort wie nirgendwo sonst gehegt und gepflegt wird. Wie bei so vielen anderen Rebsorten auch, ist ihr Ursprung unbekannt. Zwar gibt es Gerüchte, die behaupten, sie käme aus Österreich, weil sie auch »Österreicher-Rebe« genannt wird, doch scheint das eher Winzer-Latein zu sein.

Fest steht, daß guter fränkischer Silvaner aus der Hand ambitionierter Winzerinnen und Winzer auf Augenhöhe mit den großen Weißweinen der Welt mitspielen kann. Da ist er dann meist knochentrocken. Doch es gibt ihn auch edelsüß, aus konventionellem Anbau oder aus ambitionierter Bio- und Biodynamik-Bewirtschaftung, und es gibt ihn auch als Naturwein aus zeitgemäßer »low intervention«-Weinbereitung.

Wenn Silvaner entsprechend an- und ausgebaut wird, erweist er sich kulinarisch als aufregend flexibel: Er passt zu vielen Gelegenheiten und Gerichten, begleitet Gemüseküche aller Art in rarer Perfektion (man denke an Spargel), aber auch Fisch, Huhn, Wild und Rind fühlen sich in seiner Begleitung ausgesprochen wohl. Wir halten guten Silvaner für den idealen Partner unserer deutschen Regionalküchen.

Kein Wunder also, wenn sich der Schmidt Max für die Sendung »Freizeit« im Bayerischen Fernsehen aufmacht, den Geheimnissen des fränkischen Silvaners auf den Grund zu gehen: Vom Geburtsort in Castell im Steigerwald bis ins Main-Dreieck nach Sulzfeld, wo der Zehnthof Luckert gleich acht verschiedene Silvaner wie früher im Holzfass ausbaut. Und in Ipsheim in Mittelfranken, das für den Weinbau nur lokal bekannt ist, stellen sich Julia und Victor Haller vom Weingut Heindel der Zukunft des Silvaners in der Klima-Krise.

Als wir vor über 40 Jahren unsere Firma gründeten, war die Vogelsburg hoch über der Main-schleife bei Volkach eines der ersten Weingüter aus Franken in unserem damals noch kleinen Programm. Die Besuche bei Schwester Hedwig, die das Augustinerschwesterkloster Vogelsburg damals leitete, hinterließen nachhaltigen Eindruck bei uns, denn ihre Silvaner waren die vermutlich letzten in Franken, die damals, in der Hochzeit des technischen Fortschritts, noch traditionell spontan auf der wilden Naturhefe vergoren. Wir fanden sie wunderbar, weil sie so vollkommen anders waren, als all die Weine um sie herum, die sich fast kollektiv der modernen Kellerwirtschaft verschrieben hatten.

Dagegen stellt sich das moderne Weinfranken von heute im großen Ganzen so »homogen« in Stil und Charakter seiner Weine dar, wie es die triste Monokultur seiner Weinberge ist, die man dort noch immer als »Kulturlandschaft« bezeichnet.

Wir beziehen deshalb unsere fränkischen Weine ausschließlich von Winzerinnen und Winzern, die regenerativ wirtschaften, um nicht bewässern zu müssen und ihre Moste spontan vergären zu können. Sie verzichten auf die üblichen geschmacksverändernden Zusatzstoffe im Keller ebenso, wie sie ihre Weine lange auf der Hefe im Holzfaß ausbauen, um ihnen eigensinnigen Herkunftscharakter und authentisch fränkische Eigenart zu verleihen.

Das geht nur mit lebendigen Böden, die ihre Reben entsprechend gut mit Nährstoffen versorgen. Deshalb freuen wir uns sehr, daß sich ein Sender wie der Bayerische Rundfunk hier mal mit dem so wichtigen, aber sperrigen Thema Boden beschäftigt. Leider wird in dem Beitrag die Art der Bewirtschaftung nicht erwähnt sondern nur auf die Gesteine verwiesen, auf denen die Reben stehen. Daß die Weine sich ob ihrer

unterschiedlichen Herkunft so deutlich unterscheiden, verdanken sie aber der biologischen Bewirtschaftung, die erst die reibungslose natürlich wilde Vergärung der Moste möglich macht, ohne die sie sich nicht so deutlich im Mundgefühl unterscheiden würden. Dieser so wichtige Unterschied wird in dem Beitrag leider nicht erwähnt.

Mit diesem exklusiven Paket begleiten wir den Schmidt Max auf seiner Tour durch Franken mit sechs avanciert an- und ausgebauten Silvanern neuer Generation. Sie stammen alle aus biologisch zertifiziertem Anbau, vergoren auf ihrer natürlichen Umgebungshefe spontan und wurden auf der Voll- oder Feinhefe im Holzfaß ausgebaut und gereift, mit nur minimaler Schwefelung.

Nur so können Sie diese besonderen Silvaner aus Franken in ihrem faszinierend breiten Stil- und Geschmacksspektrum erleben. Das wird nicht nur von den verschiedenen Böden geprägt, sondern maßgeblich auch von der An- und Ausbau-Philosophie der Menschen, die diese Weine so natürlich ungeschminkt schmecken lassen, wie sie es sind.

Erleben Sie Silvaner von Keuperboden und vom Muschelkalk, aus dem Edeltank und aus dem Holzfaß aus fränkischer Eiche, von tieferen Böden oder aus dem kargen Steilhang - keiner schmeckt wie der andere, jeder ist anders, weil ihre Winzerinnen und Winzer mit ihrer Philosophie, ihrem Charakter und ihrer ganz persönlichen Weinbereitung für ganz persönlichen Charakter im Wein sorgen.

Sie finden in diesem Paket neben zwei der Weingüter, die der Schmidt Max besucht hat, noch zwei weitere Spitzen-Betriebe mit Silvanern, die wir zu den wegweisenden in Franken zählen - vom »einfachen« Guts-Silvaner bis zum edlen Großen Gewächs, das zum Feinsten gehört, das Franken zu bieten hat.

Und jetzt wünschen wir Genuß und Trinkfreude beim Blick in die Zukunft des fränkischen Silvaners von morgen.

Das Weingut Heindel in Ipsheim liegt in Mittelfranken und wird heute von **Julia** und ihrem Mann **Victor Haller** bewirtschaftet. Die beiden sind Jungwinzer, allerdings sehr gut ausgebildete, und sie sind echte Senkrechstarter im fränkischen Kontext, was auch der Vorarbeit von Vater Heindel zu verdanken ist, der seiner Tochter Julia nach ihren Lehr- und Wanderjahren den idealen Einstieg zu Hause ermöglichte.

Gipskeuper dominiert ihre Weine. Der perfekte Gegensatz zu Stephan Kraemers Muschelkalk- und Silex-Böden im nicht weit entfernten Taubertal, dessen Weine auch im Paket vorgestellt werden.

Bei Heindels stehen straffe, strahlend präzise Weine im Glas. Kristallin im Charakter, ohne sauer oder mager zu sein füllen sie den Mund mit spürbar frischer Mineralität, die sie den biologisch und biodynamisch bewirtschafteten Böden unter der echten Nürnberger Burg »Hoheneck« verdanken.

Julia und Victor haben über die kompromißlos nachhaltige Bewirtschaftung ihrer Böden zu einer ganz eigenen Stilistik gefunden, die ihren Weinen, allen voran ihren umwerfend guten Silvanern, Ausstrahlung, Charakter und Eigenart verleiht. Da tritt die schonende Weinbereitung in den Hintergrund und ihre speziellen Böden formen das, was im Glas steht. Ein kleiner, bescheiden auftretender Betrieb, von dem man hören wird.

Das Ökoweingut Zang wird von Vater Rainer und Sohn Maximilian geführt und gehört zu den Bio-Pionierbetrieben in Franken. Es gibt engagierte und ambitionierte Winzer in Franken, die weniger bekannt sind als sie es verdient hätten.

Das gilt vor allem für Rainer und Maximilian Zang aus Nordheim (nicht zu verwechseln mit dem bekannteren Ottmar Zang aus Sommerach). Vermutlich, weil sie leise und bescheiden auftreten und sich deshalb im Verkauf ihrer Weine schwer tun. Die Social Media haben auch die Weinwelt enorm beschleunigt. Für Tiefgang und echte Information ist in deren oberflächlicher Bild-Welt keine Zeit.

Zangs Weine sind anders als die anderen in Franken. Sie wagen persönliche Eigenart, folgen nicht der Einfalt Frankens. Zangs verbringen ihren Alltag draußen in ihren Reben und ihr Weingut ist schmucklos zweckmäßig.

Die beiden Zangs wollen nicht mehr sein, als sie sind. Deshalb tun sie sich schwer in der Schnittstelle zum Markt, denn dort dominiert der Schein das Geschäft. Wer am lautesten auf die Kacke haut, versucht damit nur vom meist banalen Inhalt der Flaschen abzulenken.

Deshalb tun sich »leise« Winzer wie Zangs schwer gegen die vielen Lautsprecher auf dem Markt, die ihre belanglos netten Weinchen mittels belanglos netter Botschaften erfolgreich unter Volk bringen. Da kann kaum durchdringen, daß Zangs eine der raren Ausnahmen im fränkischen Weinzirkus sind, deren An- und Ausbau und deren Denken und Handeln den meisten ihrer Kollegen um Längen voraus sind.

Im ihrem schönen traditionellen Faßkeller bauen Zangs ihre Weine aus. Deren Moste laufen auf der »dreckigen« Vollhefe direkt von der Presse in die zum Teil alten, aber penibel gepflegten Fässer. Dort gären sie spontan und reifen dann bis zur darauffolgenden Ernte ohne Schwefel auf der Vollhefe. Diese lange Fassreife verleiht Zangs Weinen einen ganz eigenen Betriebs-Charakter. Vordergründig laute »Frucht« sucht man in ihnen vergebens, stattdessen zeigen sie tiefgründige Würze in saftig mildem Mundgefühl, das sie dem biologischen Säureabbau verdanken, den alle Weine im Keller absolvieren. Man könnte Zangs Weine deshalb »altmodisch« nennen. Wir halten sie für muntere Avantgarde und prophezeien Vater und Sohn eine vielversprechende Zukunft.

Mit Familie Luckert vom Sulzfelder Zehnthof Luckert arbeiten wir seit Mitte der 1980er Jahre zusammen. So konnten wir ganz praktisch miterleben, wie man seine Zukunft positiv gestalten kann. Dabei war der Start alles andere als einfach. Vater Theo Luckert, der Gründer des Weingutes, kam damals tragisch ums Leben, seine Söhne Wolfgang und Ulrich mußten daraufhin zusammen mit ihrer Mutter den Betrieb übernehmen. Der unerwartet plötzliche Sprung in die Selbstständigkeit war alles

andere als einfach. Doch mit kluger Weitsicht, Wolfgangs intelligenter Finanzplanung (drei Familien leben von knapp 19 ha Rebfläche) und profunder fachlicher Kompetenz machten die drei ihr kleines Weingut zu einem der Vorzeigebetriebe Frankens.

Bis heute verfolgen die beiden ungleichen Brüder in fränkischer Sturheit aber wohlüberlegter Stringenz ihre ganz eigene Qualitätsphilosophie - außerhalb des Weinbauverbandes, aber als Mitglied des VdP. Selbstkritisch hinterfragen sie ihr Tun. Jedes Jahr versuchen sie ihre Arbeit den ständig neuen Herausforderungen der Natur anzupassen. So hat sie ihre unaufgeregte Feinarbeit im Stillen an die Spitze des Weinbaus in Franken geführt, und das glaubwürdig mit eigener Hände Arbeit. Ohne nerviges Marketing-Geschwafel und die üblichen Winzer-Märchen.

Luckerts sind hart arbeitende Winzer. Sie sind tatsächlich jeden Tag draußen in ihren Reben. Deshalb kennen sie die Grenzen möglichen Wachstums sehr genau. Viele bekannte Weinbaubetriebe in Franken lassen dagegen ihre Reben inzwischen ganz oder teilweise von einem Lohnunternehmer fremd bewirtschaften (was kaum bekannt ist und auch nicht bekannt werden soll), was fast unbegrenzte Möglichkeiten des Wachstums eröffnet. Nach außen treten diese Betriebe natürlich weiterhin als engagierte Familienbetriebe auf, als »Winzer«, manche sogar »Bio«! Sie leiten damit aber in vorsätzlicher Intransparenz einen Strukturwandel ein, der den fränkischen Weinbau dramatisch und nachhaltig verändern wird. Wir halten das für eine katastrophale Entwicklung. Wir arbeiten deshalb nur mit redlichen Handwerksbetrieben überschaubarer Dimension wie Luckerts zusammen. »Size matters«. Deshalb bewirtschaften Luckerts in aller gebotenen Transparenz die für sie ideale Betriebsgröße und halten sich bewußt fern vom Virus des Größenwahns und der Gier, der so viele Weinbaubetriebe hierzulande befallen hat.

Luckerts haben kürzlich eine Riesling-Parzelle gerodet, um sie mit Silvaner zu bepflanzen, weil die dickschalige Sorte, zumal in regenerativer

Bewirtschaftung, sich besonders gut an die Klimaextreme unserer Zeit angepaßt hat. Dabei erinnert ihr stilistisches Spektrum in seiner Fähigkeit, Bodenbeschaffenheit und Art des Ausbaus direkt widerzuspiegeln, an großen Chardonnay, dem ambitionierte Silvaner in Mundgefühl und Charakter verblüffend ähneln können. Luckerts große Silvaner der GG-Lage »Maustal« stehen für die Zukunft Frankens wie wenige andere.

Richard Östreicher ist fränkischer Winzer aus Leidenschaft. Seine Frau Kerstin Richter war Journalistin, ist heute aber das Kraftzentrum im Spannungsfeld zwischen Strategie und Vermarktung. Ihr winziges Weingut liegt im Weinort Sommerach an der südlichen Mainschleife auf der sogenannten »romantischen Weininsel«. Sommerach gehört nach Werbung in eigener Sache »zu den schönsten und zukunftsfähigsten Dörfern Deutschlands und Europas«. Ein historisch gewachsener Weinort. Wir halten die »romantische Weininsel« allerdings für eine Flurbereinigungskatastrophe, wurde hier doch die Natur im Sinne moderner Massenrebbaltung tatsächlich »bereinigt«. Keine ökologische Nische, kein Baum, kein Strauch. Ein frustrierender Anblick. Deprimierend, daß weder Wein-schreiber noch Blogger, weder Handel noch Sommeliers Notiz nehmen von den kaputten Böden, den Erosionsschäden, dem offensichtlichen Krieg gegen die Natur. Es wird die Stunde kommen, wo die Weine solcher agroindustriellen Monokulturwüsten niemanden mehr interessieren....

Dieser traurigen Realität widersetzen sich Kerstin und Richard Östreicher nicht nur ersichtlich im Weinberg, sondern auch im Keller. Als Richard 1995 den Hof vom Vater übernimmt, glaubt auch er an den »Fortschritt« im Weinbau. Sein Vater hatte ihm erstklassige Parzellen in alten, nicht flurbereinigten Gewannen vererbt, die zum Teil mit Silvaner, aber auch mit Spätburgunder bepflanzt waren. Es war dann Letzterer, der Richards Vorliebe für die Burgundersorten entfachte. Er beschließt sich umzuorientieren, bereist das französische Burgund und findet dort seine Vorstellung fränkischen »Terroirs«. Er beginnt, sich französisches Pflanzmaterial zu beschaffen, zugleich aber auch den Silvaner

neu zu denken und zu interpretieren. Es entsteht jene ureigene Nische im Markt, die Östreichers heute mit wegweisenden Silvanern und visionär realisierten Burgundersorten in Weiß wie Rot in aller Stille bedienen. Heute gehören die beiden zur absoluten Spitze in Franken. Wir haben ihren großen Silvaner »Augustbaum« aus dem großen Jahrgang 2023 ins Paket gepackt - zusammen mit Luckerts großen Silvanern unsere unbestrittene Referenz in Franken.

Dunja Ulbricht & Martin Kössler



www.weinhalle.de

*K&U - Die Weinhalle | Gebr. Kössler & Ulbricht
GmbH & Co. KG | Nordostpark 78 | 90411 Nürnberg | Telefon +49 911 52 51 53 |
info@weinhalle.de*

Weingut Heindel, Julia & Victor Haller, Ipsheim, Mittelfranken

2025 Silvaner trocken (Gutswein)

Keuper. Er prägt hier Stil und Geschmack des Weines maßgeblich. Kühl und präzise im Mundgefühl, trotz warmer Region. Pikant straff und würzig in der Mineralität am Zungenrand. Schlank und doch typisch vollmundig. Ohne Frucht im Duft, dafür animierend kräuterwürzig und rauchig.

Die kargen Ipsheimer Böden und die biologische Bewirtschaftung sorgen durch niedrige Erträge für dicke Beerenschalen, die im Mund ein herbes Gefühl auslösen, das man physisch spürt in tiefgründig bissigem Griff. Silvaner neuer Generation. Nicht entsäuert, nicht filtriert, nicht geschönt und doch erstaunlich zugänglich und süffig, wenn auch auf andere Weise als aus Franken bisher gewohnt. Kompromißlos trocken. Charakteristisch Keuper in der Wirkung der Gerbstoffe, die physische Präsenz vermittelt. Die spontane Vergärung, der Ausbau auf der Vollhefe und der natürliche biologische Säureabbau liefern im Zusammenspiel mit dem Verzicht auf die Zusatzstoffe der modernen Kellertechnik einen aufregend natürlichen Rahmen in Stil und Charakter, der schon den kleinen Silvaner unverwechselbar »Heindel« macht.

2025 Ipsheimer Silvaner trocken

In diesem Wein beweisen Julia und Victor Haller ihre Fähigkeit und ihren Willen, sich selbst als prägendes Stilmittel zurückzunehmen, um die Herkunft in ihren Weinen sprechen zu lassen. Dazu überlassen die beiden souverän ihre Weine dem »Lassen«, statt dem eigenen »Machen«. Ihr Ipsheimer Silvaner entsteht im großen Holzfaß. Er zeigt sich gelber und reifer, wirkt offener als der Guts-Silvaner aus dem Edelstahltank. Mehr Gerbstoff sorgt für langen, dichten Nachklang am Gaumen. Man meint, den dicken Beerenschalen aus den niedrigen Erträge mühelos nachspüren zu können im typisch herben, würzigen Ipsheimer Mundgefühl. Salzig und würzig präsentiert es sich in unerwartet milder Säure. Im Duft steinig an Sommerregen auf trockenem Boden erinnernd. In dichter Substanz umhüllt er die Zunge, wirkt fast vibrierend vor Spannung und gibt sich doch sehr entspannt. Mundwässernd appetitlich, klingt seine physische Substanz lange nach im Mundgefühl. Ein Silvaner, der mehr Physis offeriert als Geschmack.

Ökowein Rainer Zang, Nordheim, Maininsel

2021 Silvaner »Gegenstrom«

»Gegenstrom«. Der Name ist Programm: Wein gegen den Strom. Biowinzer Rainer Zang beweist, wie »anders« Silvaner schmecken kann, wenn man ihm Zeit läßt, er bringt jetzt den Jahrgang 2021 auf den Markt, und ihn nicht der Effizienz von Enzymen und synthetischen Reinzuchthefen aussetzt, sondern ihn langsam im Holzfaß auf der Hefe reifen läßt (statt hochbeschleunigt »fruchtig« im temperaturkontrollierten Edelstahltank).

2021 durften die Trauben in Franken nicht zu reif werden. Rainer Zang hat sie präzise auf den Punkt gelesen, um 10% der Trauben lange auf der Maische vergären zu können. Diesen Most hat er dem restlich gärenden hinzugefügt und ein ganzes Jahr auf der Vollhefe ohne Schwefel im großen Holzfass aus fränkischer Eiche gereift. Das Ergebnis beeindruckt, denn die Zeit hat den Wein nachhaltig verändert. Er wirkt unaufgeregt und entspannt, scheint in sich zu ruhen, präsentiert sich saftig und weich im Mundgefühl, dicht verwoben, physisch fühlbar in Konsistenz und Substanz. Filigrane Säure zieht ihn animierend trinkfreudig über die Zunge. »Langsamer«, zeitlos wirkender Naturwein. Die andere Zukunft des fränkischen Weines.

Zehnhof Luckert, Sulzfeld, Maindreieck

2024 Silvaner »Gelbkalk« Sonnenberg

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 fast zwanzig Jahren auf biologischen Anbau umgestellt, mit Dauerbegrünung, Niedrigertrags-Reberziehung und wasserschonender Bewirtschaftung.

Ihr legendärer Silvaner vom »Gelbkalk« hat 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 in einem Jahrgang voller Frische und Struktur. Stilistisch einzigartig in Franken.

2024 Silvaner »Maustal« GG

Die Qualitätspyramide im Hause Luckert folgt der Feinheit, der Mineralität, der Finesse und dem zunehmenden Spiel. Dieses große Gewächs ist ein 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 rauchig der Muschelkalk des Maustals in einem Wein, der keinerlei »Frucht« besitzt. Großer Wein hat selten Frucht. Hier geht es 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 kochentrockener Textur. Ein sehr komplexer Silvaner. 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 hervorzubringen imstande ist. Bravo!

Richard & Kerstin Östreicher, Sommerach, Maininsel

2023 Silvaner »Augustbaum«

Silvaner, der im Mundgefühl auf Augenhöhe mit großen weißen Burgundern agiert. Weniger Puligny als Meursault. Richard Östreichers »Augustbaum« 2023 ist eine unserer Silvaner-Referenzen, steht er doch für das Potential, das die Rebsorte freisetzen kann, wenn sie freier gedacht und freier umgesetzt wird, als man es in Franken gemeinhin für »typisch« hält.

Er stammt aus einem nicht flurbereinigten Gewann im alten »Sommeracher Katzenkopf«. Ungeschminkt purer Silvaner als physische Achtsamkeitsübung: Mundwässernd frische Kräuterwürze im Duft, komplex vertikal, leise, aber durchdringend expressiv; im Mundgefühl griffige Muschelkalk-Spannung mit phenolisch herber Wirkung; aufregend lebendig, agil und dynamisch straff; wirkt durch die zügig verlaufende spontane Gärung schlank, präzise und enorm lang am Gaumen. Den niedrigen pH-Wert spürt man im filigranen Spiel der Säure als kompakt dichte Länge auf der Zunge im Gefühl eines großen Weines. Hier geht es nicht um eine bestimmte Machart, nicht um einen gezielten Stil, nicht um zeitgeistige Wirkung. Hier ist der Wein, wie er ist: Undogmatisch natürlich, unaufgeregt im Auftritt, dicht und geschmeidig im Mundgefühl, selbstbewußt stilsicher in der Persönlichkeit - durch den biologischen Anbau jedes Jahr einen Tick konturierter. Souveräne Winzerkunst mit dem Mut zum Eigensinn. Großes Franken mit viel Potential für die Zukunft. Einer der ganz Großen seiner Art.

Bitte 1-2 h vor Genuß dekantieren und bitte nicht eiskalt servieren.