Alkohol: 12.5 Vol %
Trinkbar ab: sofort - 2028+
Restzucker: 1 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Trad. Holzfass
Boden: Muschelkalk
Besonderes: Naturland® zertifiziert | ungeschönt | minimal geschwefelt | Trauben aus biologischem Anbau, unter Schutzgas abgefüllt
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Drehverschluß
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
Schönung: Filtriert
Vegan: Ja
pH-Wert: 3.25

0,75l
DFW24105

Silvaner »Alte Reben«

Zehnthof Luckert

Luckerts Silvaner »Alte Reben«. Im lauten Rauschen der Superlative der einschlägig bekannten Selbst-Vermarkter Frankens ist er Jahr für Jahr einer der großen, sich aber angenehm leise zurücknehmenden Silvaner der Region. Eine Referenz, mit der sich nicht viele messen können.
Im Jahrgang 2024 mit seinen Herausforderungen durch Feuchtigkeit, Frost, Wärme und heftigem Mehltau-Befall präsentieren Luckerts wieder eine souveräne Kollektion. Die Mengen sind entsprechend klein, weil nur rigorose Auslese den Jahrgang zu retten half. Das Ergebnis aber hat auch uns erstaunt. Nach allem, was wir über den Jahrgang wußten, hat uns das Niveau der Weine überrascht. Sie sind durchweg weniger gelbfruchtig als früher. Die Nährstoffgehalte der Böden waren hoch, die Gärungen liefen entsprechend schnell durch, die hohen Kaliumwerte sorgten für natürliche Entsäuerung. So zeigen die »Alten Reben« jenen speckigen Charakter und jene Griffigkeit in der Textur deutlich, die für alte Reben stehen. Im Charakter reif und eher gelb, im Duft aber hell, frisch und geprägt von jener Sponti-Reduktion, die man von Trauben aus regenerativem Anbau erwarten kann. 2024 wirkt »flüssiger«, leichtfüssiger, delikater als 2023, enorm trinkig und doch potent dicht im Mundgefühl. Im Spiel der Säure mild, auf der Zunge tiefgründig, in seiner kräuterwürzig rauchig-speckigen Kalkigkeit auf der Zunge kann Silvaner kaum fränkischer ausfallen, typisch Maustal. Großer Wein.

K&U
www.weinhalle.de