

Sulzfelder Roter Silvaner

Zehnthof Luckert

Luckerts fasziniert das genetische Spektrum der Rebsorte Silvaner. Deshalb besorgten sie sich im Elsaß eine Selektion des sogenannten roten Silvaners, der vor der Reblauskatastrophe in vielen fränkischen Weinbergen zu Hause war. Er wurde dort als Eßtraube oder für den Hausschoppen angebaut, galt also nicht als klassische Rebsorte für den Weinbau und wurde deshalb im Flurbereinigungswahn der 1970er Jahre »vergessen«. Im Elsaß galt er als besonders gut, war als »Le petit vert« aber den Franzosen kaum nahezubringen und verschwand dort ebenso aus den Weinbergen.
Ausgerechnet im schwierigen Jahr 2024 geriet Luckerts roter Silvaner besonders gut. Da überzeugt er mit viel Stoff im Mundgefühl, der in würzige Mineralität mündet. Er hat Biss und legt sich konzentriert dicht, straff und griffig um die Zunge. In Duft und Geschmack wirkt er blumiger als die anderen Luckert-Silvaner, noch etwas rauchiger, aber auch expressiv floral und insgesamt intensiver und wärmer im Typus. Mit Luft im Glas entwickelt er fast mediterranen Flair, entfaltet sich im Mund herb und zunehmend blumig im Nachklang, aber auch immer deutlicher kalkig im Duft, irgendwie nackig und ungeschminkt im matt wirkenden Eindruck seines kalkigen Bodens, den man auch beschreiben könnte als ob Regen auf eine Kalkplatte fällt. Erinnert geschmacklich unweigerlich an weißen Burgunder, ähnlich saftig und präzise im Zug auf der Zunge. Silvaner als Rarität, leider nur limitiert verfügbar.

Alkohol: 12 Vol %
Trinkbar ab: sofort - 2029
Restzucker: 1.0 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Trad. Holzfass
Boden: Muschelkalk
Besonderes: Naturland® zertifiziert | Minimal geschwefelt | ungeschönt | Trauben aus kontrolliert biologischem Anbau, angesäuert mit Milchsäure, unter Schutzatmosphäre abgefüllt
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Drehverschluß
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
Schönung: Filtration
Vegan: Ja
pH-Wert: 3.39

0,75l
DFW24103

K&U
www.weinhalle.de