



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.

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. 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.

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

DFW25105



www.weinhalle.de