



Sulzfelder Blauer Silvaner

Zehnthof Luckert

Der blaue Silvaner. Weil die Trauben im Stadium der Vollreife fast so dunkel wie Spätburgunder aussehen. Würde man sie auf der Maische angären lassen, würde ihr Wein dunkelrosa ausfallen.

»Der Blaue« fällt dieses Jahr ungewöhnlich eigen aus, unterscheidet sich so deutlich wie lange nicht mehr von seinem grünen und roten Artgenossen. Im Duft zunächst leise. Braucht Luft im Glas, geht dann auf, wird enorm würzig, entwickelt richtigen Biß in tiefgründiger Kräuterwürze, auffallend kühler agierend als der dieses Jahr irgendwie warm und opulent wirkende rote Silvaner. Im Mund ungemein saftige, fast kräftige Struktur, die den Mund weich ausfüllt mit physisch spürbarer Substanz. Sehr nachhaltig und druckvoll im Mundgefühl. Toller Silvaner, der dieses Jahr irgendwie besonders Spaß macht. Im Griff auf der Zunge richtig bissig und griffig, macht Druck und entwickelt ganz schön Power, ohne schwer oder mächtig zu sein. Trotz seiner Komplexität und seines Anspruchs läßt er sich leicht, fröhlich und unkompliziert genießen, denn über all dem steht eine duftige Filigranität, die dem Jahrgang geschuldet zu sein scheint. Der lieferte nicht nur ungewöhnlich wenig Alkohol, sondern auch milde Säure, eine ganz eigene Chemie also, die offensichtlich den besonderen Charakter der Weine dieses denkwürdigen Jahrgangs entscheidend prägt. Das Mysterium Natur.

Alkohol: 12 Vol %

Trinkbar ab: sofort - 2028+

Restzucker: 1.2 g/l

Bewirtschaftung: Biologisch

Ausbau: Trad. Holzfass

Boden: Muschelkalk

Besonderes: Naturland® zertifiziert | ungeschönt | Trauben aus kontrolliert biologischem Anbau, chaptalisiert mit Saccharose (Zucker) aus kontrolliert biologischem Anbau, angesäuert mit Milchsäure, unter Schutzatmosphäre abgefüllt

Dekantieren: 1

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Drehverschluß

ManVuin®: Ja

Schwefel: Ja

Schönung: Filtriert

Vegan: Ja

pH-Wert: 3.3

0,75l

DFW25102



www.weinhalle.de