



Sylvaner »Creutz« *** (Ur-Silvaner)

Zehnthof Luckert

Atemberaubender Sylvaner. Sensorisch läßt sich dieser Ur-Silvaner (deshalb »Sylvaner« in alter Schreibweise) nur unzulänglich beschreiben. Cremig gelb fließt er über die Zunge. Die wurzelechten Rebstöcke konnte Ulli Luckert in letzter Minute vor der Vernichtung retten. Wie sich später herausstellt, stammen sie aus den 1870er Jahren. 140 Jahre alte Reben. Ein Wunder der Natur.

Alkohol: 13 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2028+

Restzucker: 1,1 g/l

Bewirtschaftung: Biologisch

Ausbau: Trad. Holzfass

Boden: Muschelkalk

Besonderes: Silvaner von den ältesten

Reben Frankens. Extrem limitiert.

Dekantieren: Ja

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Drehverschluß

ManVuin®: 1

Schwefel: 1

pH-Wert: 3,24

0,75l

DFW22150



www.weinhalle.de