



## 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 deshalb nicht als klassische Rebsorte und geriet deshalb in den Zeiten der großen Flurbereinigungen in den 1970er Jahren in Vergessenheit.

Luckerts roter Silvaner, gekeltert aus jungen Reben, wirkt floral im Duft und erinnert in seinem weichen, dicht wirkenden Trinkfluß an die Ur-Rebsorte Traminer. Und so sehen die Trauben im Stadium der Reife denn auch aus wie Traminer, leicht rötlich gefärbt. Daher der Name. Geschmacklich erinnert er an Burgundersorten. Wirkt signifikant weicher und weniger kräuterwürzig als der klassische grüne Silvaner. Besitzt dichte, feinmaschige, samtige Mitte in weicher Säure, ist mit 2,4 g/l-Restzucker trocken, gehört aber, die Natur wollte es so, zu den »süßeren« Weinen dieses in Sulzfeld besonders heißen Jahrgangs. Eine Rarität, limitiert verfügbar.

Alkohol: 12,5 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2023+

Restzucker: 2,4 g/l

Bewirtschaftung: Biologisch

Ausbau: Trad. Holzfass

Boden: Muschelkalk

Besonderes: Naturland® zertifiziert |

Minimal geschwefelt

Dekantieren: Ja

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Drehverschluß

ManVuin®: Ja

Schwefel: Ja

Schönung: Filtration

pH-Wert: 3,2

0,75l

DFW22103



[www.weinhalle.de](http://www.weinhalle.de)