



## Silvaner »Berg K&U«

### Zehnthof Luckert

2021 war kein einfaches Jahr in Franken. Bei Luckerts im sonst so trockenen Sulzfeld gab es mehr Niederschläge als irgendwo sonst in Franken. Schon sehr früh setzte der Mehltau den Reben zu, Weißburgunder und Chardonnay verloren Luckerts gänzlich an ihn. Der Betriebsschnitt im Ertrag lag bei nur lächerlichen 22 hl/ha. Die Beeren waren klein und zum Teil schon verschorft, die Weine, die sie hervorbrachten, dafür um so erstaunlicher.

»Unser« K&U-Silvaner stammt von einem speziellen, von der LWG selektionierten Silvaner-Klon. Mit seinen Trauben begann bei Luckerts die 2021er Lese. 92 Oechsle, 12,8 Vol.%. Der Wein hatte so viel Stoff, daß Uli Luckert ihn spontan in ein funkelnagelneues 600l-Holzfaß des fränkischen Büttners Assmann legte. Dort vergor er ihn spontan und dort reifte er dann auch bis Mai 2022. Dieser LGW-Klon tendiert in die gelbfruchtige Richtung. Durch den niedrigen Ertrag und das neue Holzfaß kommt diese gelbe Frucht aber kaum durch. Der Klon reift sehr unterschiedlich, so daß unterschiedlich große und unterschiedlich reife Beeren geerntet wurden, die dem Wein nicht nur Frische und straffe Textur, sondern auch eine unheimlich agile innere Spannung verleihen. Dazu der markante Kalkeinfluß der Lage, die eine der wärmsten ist, die Luckerts bewirtschaften - und schon spricht dieser Silvaner eine ganz eigene Sprache im Kontext der Luckertschen Silvaner. Grund genug, ihn als K&U-Sonderedition abzufüllen und getrennt zu vermarkten. Gesagt, getan.

Alkohol: 12.8 Vol %  
Trinkbar ab: sofort  
Optimale Reife: - 2026+  
Restzucker: 1,1 g/l  
Bewirtschaftung: Biologisch  
Ausbau: Trad. Holzfass  
Boden: Muschelkalk  
Besonderes: Naturland® | Minimale  
Schwefelung 30 mg frei  
Dekantieren: Ja  
Vergärung: Spontan | Naturhefe  
Verschlussart: Drehverschluß  
ManVuin®: Ja  
Schwefel: Ja  
Schönung: Kieselgutfiltration  
pH-Wert: 3.24

0,75l  
DFW21121



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