



Silvaner trocken

VDP.Ortswein, Sulzfelder, Weingut Zehnthof Luckert (Bio)

Spitzen-Silvaner aus biologisch angebauten Trauben um Sulzfeld

Beschreibung:

Die Ortsweine vom Zehnthof Luckert stammen meist aus jungen Parzellen von Ersten und Großen Lagen. Das merkt man den Weinen schon an, weil sie eine für Ortsweinniveau außergewöhnliche Tiefe besitzen. Dazu trägt aber sicherlich auch die Spontanvergärung bei, der ein Ausbau im großen Holzfass folgt. Ein Spannungsgeladener Silvaner, der nie zu laut ist.

Degustationsnotiz:

Leuchtendes Strohgelb, im Bouquet mit spannender Spontinote, einer Auswahl verschiedener gelber Früchte und Gewürzen. Im Glas vielschichtige Fruchtfülle und -Würze, reife feine Apfelaromen, kraftvoll-stoffig und taff mit glockenklarer Art zugleich, seine und seidige Säure bis ins präzise Finish.

Passt zu:

Aperitif, kalten Fleischplatten, milden Fisch- oder Gemüseterrinen, vegetarischer Küche, gedämpften Süßwasserfischen, leichten, fernöstlichen Gerichten, Poulet- und warmen Käsegerichten sowie Frisch- und Hartkäsen.

Servierempfehlung:

Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.

Herkunftsland: Deutschland

Produzent: Sulzfelder

Ausbau: 9 Monate in Grossholz

Weinbau: Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006

Rebsorte(n): 100% Silvaner

Artikelnummer: 1247424

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Silvaner trocken

VDP.Ortswein
Sulzfelder

Herkunft:	Deutschland
Rebsorte(n):	100% Silvaner
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
Ausbau:	9 Monate in Grossholz
Servier:	Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.