



## Blauer Silvaner trocken

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

Luckerts „Villages“ - Visitenkarte aus den Weinbergen in Sulzfeld

### **Beschreibung:**

Lediglich 20 Hektar Blauer Silvaner stehen noch in Deutschlands Weinbergen. Es handelt sich dabei um eine Mutation des deutlich bekannteren grünen Silvaners, die 1964 selektioniert wurde. Seinen Namen hat er von der Traubenschale, die – ähnlich wie bei Grauburgunder – eine lila bis purpurne Farbe aufweist. Die Weine gelingen meist etwas kräftiger als die des grünen Silvaners, da macht auch der blaue Silvaner vom Zehnthof Luckert keine Ausnahme. Probieren Sie ihn einmal als Essensbegleiter zu Tafelspitz oder gebratenem Karpfen. Spannend!

### **Degustationsnotiz:**

Glänzendes, intensives Gelb, kräuterwürziger Duft mit einer Auswahl gelber Früchte. Am Gaumen eindringlich und saftig-cremig in seiner Fruchtanlage, herrlich klar und durch seine fantastische Mineralität crisp bis in den langen Abgang. In seiner Klasse eine Benchmark. Besitzt zudem fantastisches Alterungspotenzial.

### **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

**Alkoholgehalt:** 12.0%

**Trinkreife:** Jetzt bis 2028

**Rebsorte(n):** 100% Blauer Silvaner

**Artikelnummer:** 1247524

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Blauer Silvaner trocken

VDP.Ortswein  
Sulzfelder

|                       |                                                                                                                        |
|-----------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Herkunft:</b>      | Deutschland                                                                                                            |
| <b>Ratings:</b>       | James Suckling 93/100, Score 19.00/20                                                                                  |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | 100% Blauer Silvaner                                                                                                   |
| <b>Trinkreife:</b>    | Jetzt bis 2028                                                                                                         |
| <b>Weinbau:</b>       | Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006                                                                                    |
| <b>Ausbau:</b>        | 9 Monate in Grossholz                                                                                                  |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 12.0%                                                                                                                  |
| <b>Servier:</b>       | Für den optimalen Genuss von frischen,<br>fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine<br>Trinktemperatur von 8 bis 10°C. |