



Silvaner Alte Reben trocken

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

Großartiger Stoff von bis zu 60 Jahre alten Reben

Beschreibung:

Dieser Silvaner stammt von Reben, die vor mehr als 50 Jahren gepflanzt wurden und sehr lange Zeit hatten, um ihre Wurzeln tief in den Muschelkalk zu graben. Das macht diesen Silvaner beeindruckend komplex und feingliedrig. Wie fast alle Weine von Luckert wurde auch dieser Silvaner spontanvergoren und anschließend im Doppelstückfass aus Spessarteiche ausgebaut.

Aromenprofil:

Kraftvolles Goldgelb, extrem dichtes und vielschichtiges Duftspektrum mit saliner Charakteristik, ausgeprägter Würze und Mineralik sowie zart rauchigen Aromen. Auch am Gaumen beeindruckend dicht und tiefgründig, der Muschelkalk verleiht unglaubliche Aromentiefe, die zusammen mit der cremigen Art aus den traditionellen Holzfässern zu einem Silvaner der Extraklassen führen.

Passt zu:

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

Temperatur:

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: 12.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2029

Rebsorte(n): 100% Silvaner

Artikelnummer: 1247724

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Silvaner Alte Reben trocken

VDP.Ortswein
Sulzfelder

Herkunft: Deutschland
Ratings: James Suckling 95/100, Parker 93/100,
Eichelmann 91/100
Rebsorte(n): 100% Silvaner
Trinkreife: Jetzt bis 2029
Weinbau: Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
Ausbau: 9 Monate in Grossholz
Alkoholgehalt: 12.5%
Servier: Für den optimalen Genuss von frischen,
fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine
Trinktemperatur von 8 bis 10°C.