Silvaner trocken

VDP.Grosses Gewächs, Maustal, Weingut Zehnthof Luckert (Bio)

Ein Silvaner für die Champions League

Beschreibung:
Weltweit wächst lediglich auf circa 7.000 Hektar Silvaner. Franken bildet dabei das absolute „Kompetenzzentrum“ – auch weil es Betriebe wie den Zehnthof-Luckert gibt. Luitgard und Theo Luckert schufen in den 1960er Jahren die Basis und pflanzten Silvaner in der Steillage Maustal hoch über dem Main. Mit Phlipp hat jetzt die dritte Generation den Auftrag, diesen Schatz zu hüten und zu pflegen. Zuvor holte er sich nach seinem Geisenheimer Weinbaustudium bei namhaften Kollegen den letzten Schliff, zuletzt bei Nachbar Paul Fürst. Unter seiner akribischen Arbeit sind die Silvaner aus dem „Maustal“ so gut wie noch nie in der Geschichte des Zehnthof-Luckert. In der Nase Minze und Wiesenkräuter, gelbfruchtig am Gaumen, nussig und rauchig, ganz feines Wechselspiel aus Fruchtsüße und Säure, präsente Mineralität dank des skelettreichen Muschelkalks. In der Jugend wirkt dieser Wein fast noch verhalten, umso mehr deutet sich sein gewaltiges Reifepotenzial an.
Aromenprofil:

Passt zu:
Raffinierten Vorspeisen, Crevettencocktail, Vitello Tonnato, Pastagerichten wie Carbonara oder Lasagne, grilliertem Fisch, Geflügel, hellem Fleisch und fast allen Käsesorten
Temperatur:
Für den optimalen Genuss von komplexen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.

Herkunftsland:	Deutschland
Produzent:	Maustal
Ausbau:	9 Monate in Grossholz
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
Alkoholgehalt:	13.5%
Rebsorte(n):	100% Silvaner
Artikelnummer:	1373724

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Silvaner trocken

VDP.Grosses Gewächs
Maustal

Herkunft:	Deutschland
Rebsorte(n):	100% Silvaner
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
Ausbau:	9 Monate in Grossholz
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von komplexen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch