



## 2022 Silvaner Gelbkalk trocken

VDP.Erste Lage, Sulzfelder Sonnenberg, Weingut Zehnthof Luckert (Bio)

Einzellagen-Silvaner, der so manches Großes Gewächs alt aussehen lässt

### **Beschreibung:**

Die Silvaner-Reben sind zwischen 30 und 50 Jahren alt und wachsen im Sonnenberg, einem als Erste Lage eingestuftem Weinberg im Westen von Sulzfeld, der von Gelbkalk-Adern durchzogen ist. Der Einfluss des Bodens bringt eine besondere Raffinesse in diesen Silvaner und lässt ihn schon in der Jugend deutlich zugänglicher wirken als die meisten anderen Silvaner aus Ersten oder Großen Lagen vom Zehnthof Luckert. Wie fast alle Weine des Weinguts wurde er spontanvergoren und anschließend im Doppelstückfass aus Spessarteiche ausgebaut.

### **Degustationsnotiz:**

Funkelndes Strohgelb, im Duft mit attraktiven Aromen von Zitronentarte, floralen Blütennuancen und dezentem Honigton sowie betörender Fruchtfülle. Extrem dicht und zugleich fein strukturiert am Gaumen, Kraft und Komplexität ähnlich eines GGs. Satte Gelbfrucht und cremig-zugängliche Art. Sehr fein die seidige Art und die Finesse pur aus dem Kalksteinterröir, Extrem gradliniger, präziser und klarer Silvaner mit purer Mineralität, viel Frucht und langem Finale. Groß.

### **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:**

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

<b>Herkunftsland:</b>	Deutschland
<b>Region:</b>	Franken
<b>Produzent:</b>	Weingut Zehnthof Luckert
<b>Bewertung(en):</b>	Score 19.00/20
<b>Ausbau:</b>	6 Monate in Grossholz
<b>Weinbau:</b>	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2030
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Silvaner
<b>Artikelnummer:</b>	1247822

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Silvaner Gelbkalk trocken**

VDP.Erste Lage  
Sulzfelder Sonnenberg  
Weingut Zehnthof Luckert (Bio)

<b>Herkunft:</b>	Deutschland
<b>Bewertung(en):</b>	Score 19.00/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Silvaner
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2030
<b>Weinbau:</b>	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
<b>Ausbau:</b>	6 Monate in Grossholz
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0 %
<b>Service:</b>	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren