

 **Luckert, Zehnthof**

Creutz Silvaner, wurzelecht

 2022, 750 ml

 Deutschland, Franken

 9912016156

 Silvaner

Alkoholgehalt: 13,00 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 0 g/l



Speiseempfehlungen

von Christina Hilker

Kürbis Risotto mit Ingwer

(Gemüse & Vegetarisch)

Karottensuppe mit gebackenem Wan-Tan von der

Garnele

(Meeresfrüchte)

Knuspriger Schweinerücken mit Aprikosen-Relish

und CousCous

(Fleisch)

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 23.11.2023

Info zum Wein:

Dieser Silvaner stammt von rund 150 Jahre alten wurzelechten Rebstöcken, welche die Luckerts in der Lage Sonnenberg, in einem Wohngebiet von Sulzfeld, rekultiviert haben. Rekultiviert deshalb, weil die Stöcke, die natürlich nur noch geringste Erträge erbrachten, teilweise von den Vorbesitzern schon abgesägt worden waren. Statt des Ausbaus im Doppelstück verwenden die Luckerts für diesen Wein ein mehrjährig genutztes Tonneau von 600 Litern.

Farbe:

Helles Goldgelb mit zarten grünen Reflexen.

Nase:

Der 2022er Silvaner Creutz wirkt aufgrund seiner Jugend noch etwas verschlossen, aber das schwungvolle Umfüllen in die Karaffe hilft ihm direkt auf die Sprünge. Helle Früchte, wie süße Birne, gelber Apfel und Honigmelone machen den Auftakt und paaren sich zugleich mit hellen Blüten und Honig, sowie Gewürzen, die an Ingwer und Anis erinnern. Charmant und hellfruchtig wird dieser komplexe Wein eingeleitet.

Gaumen:

Der Gaumen lebt im momentanen Stadium von ausgeprägter Frucht und feiner Fruchtsüße. Man erahnt seine mineralische Komplexität, die bereits aufblitzt, besonders im langen Nachhall. Ein Wein von alten Reben mit fantastischem Entwicklungspotential, den man erst mal für ein paar Jahre im Keller vergessen sollte. Der Ungeduldige tut gut daran ihn zu dekantieren oder ihm ein paar Tage der Öffnung im Kühlschrank zuzugestehen. Ein Monument von einem Silvaner wird es ihm danken.