



Luckert, Zehnthof

Creutz Silvaner, wurzelecht



2021, 750 ml



Deutschland, Franken



9912016141



Silvaner

Alkoholgehalt: 13,0 %

Restsüße: 1 g/l

Gesamtsäure: 6 g/l



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Glasierter Bauch vom Wollschwein,

Pastinakenpüree, Nüsse

(Fleisch)

Steinbutt, Specklinsen, Blumenkohl, Reineclauden

(Fisch)

Quiche mit Roten und Gelben Beten, Ziegenkäse

und Honig

(Gemüse & Vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 24.10.2022

Information 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. Der *2021er Creutz* ist der achte Jahrgang dieses außergewöhnlichen Weines, dieses Ur-Silvaners, dessen Name deshalb auch auf dem Etikett in alter Schreibweise steht. Statt des Ausbaus im Doppelstück verwenden die Luckerts für diesen Wein ein mehrjährig genutztes Tonneau von 600 Litern.

Farbe

mittleres Strohgelb

Nase

Dieser Wein hat sich seit seinem ersten Jahrgang 2012 als Silvaner-Monument etabliert. Wobei man bei einem Monument an etwas überdimensional Großes denkt. Das hier ist allerdings eher in der Tiefe monumental. Es ist ein völlig individueller Wein, wo die Rebsorte weit hinter dem Terroir-Ausdruck zurücksteht. Geben Sie ihm viel Luft und Zeit! Es ist kein lauter, aber schon im Duft ein immens tiefer und balancierter Wein, der auf Extrakt hindeutet und Mirabellen und Pfirsich mit Tabak, Erdmandeln und Pfeffer, aber auch mit leicht vegetabilen und kräutrigen Noten verbindet. Darüber liegt ein Duft von gelben und weißen Blüten und darunter geriebener Stein und ein Hauch von Holz und Rauch.

Gaumen

Am Gaumen wirkt der *Creutz* so, als wäre er in einem komplexen Muster am Webstuhl mit feinstem Garn entstanden. Alles ist engmaschig verwoben. Man findet hier sowohl eine reife Kern- und Steinfrucht wie auch viele zitrische Noten samt Schalen. Die gelben Früchte wirken saftig und tief, konzentriert und verbinden sich mit einer festen Gesteins- und Kräuterwürze. Alles wird getragen von einer dichten Phenolik und lebendigen Säure. Dazu wird es leicht cremig und mineralisch in einer Dimension, wie man das bei einem Silvaner so auch nur selten, wenn überhaupt, findet. Mineralik ist hier tatsächlich der zentrale Begriff, der einem bei diesem *Creutz* einfällt. Dieses Elektrisierende, Vibrierende durchzieht alles bis in den letzten Winkel und bis ins lange Finale. Und doch bleibt dieses Urgestein dabei beeindruckend entspannt. Das ist und bleibt ein einzigartiger Wein.