

# Plackner

Weine für Einsteiger und Aussteiger

## 2012er SILVANER "EINSTEIGER"

Ein Wein für alle, die selbst noch nicht den Mut zum Ausstieg gefunden haben. Die vielleicht mit dem Gedanken an Veränderung spielen. Ein Wein für den Einstieg in die Welt des fränkischen Silvaners. Der Einstieg in die Weine von Thomas Plackner.

Die Rebsorte: Silvaner – die „fränkischste“ aller Rebsorten

Das Terroir: Muschelkalk

Die Lage: Randersackerer Sonnenstuhl

Die Trauben: gelesen am 10. Oktober 2012 mit 95° Oechsle, ausgebaut im Edelstahl

Der Wein: Hellgelb mit zartgrünen Reflexen.



In der Nase duftet dieser Parade-Einsteiger-Silvaner nach seiner fränkischen Heimat: reife Äpfel, gelber Pfirsich, blühende Blumenwiesen und herrlich duftende Gartenkräuter, begleitet von einem Hauch getrockneter Ananas.

Am Gaumen fruchtig, saftig mit einer anregenden, rassigen Säure, die nach dem nächsten Schluck verlangt. Der Einsteiger - eine neue Definition von Ferne ohne Weh, ein Sehnen und Staunen über ungeahnte Möglichkeiten.

Ein paar Daten: Alkohol 13 vol.-%, Restzucker 4 g/l, Gesamtsäure 5,9 g/l

Kleine Mengen. Von diesem Wein wurden nur 1.350 Flaschen erzeugt.

Den Einsteiger trinke ich am liebsten frisch und gut gekühlt bei einer Temperatur von ca. 10° Celsius.

Ein herzliches Prost!

Mein Lieblingsgericht zu meinem Einsteiger:

### **Saure Zipfel**

Zutaten (für 4 Personen):

- 4 Paar grobe fränkische Bratwürste
- 1/2 Liter trockenen Frankenwein, z.B. meinen Einsteiger
- 1/2 Liter Wasser
- 1/8 Liter Essig
- 4 Zwiebeln
- 1/4 Knollensellerie
- 2 Karotten
- 10 Pfefferkörner (schwarz)
- 1 – 3 Nelken
- 1 – 2 Lorbeerblätter
- 5 Wacholderbeeren
- 1/2 EL Senfsamen
- 1/2 TL Salz
- 1 Prise Zucker

Das Gemüse putzen und klein schneiden, die Zwiebeln in Ringe schneiden. Gemüse einschließlich Zwiebeln und Gewürze mit Wein, Wasser, Essig, Salz und Zucker aufsetzen und zum Kochen bringen. 20 Minuten leise kochen lassen. Dann die Würste dazu geben und mindestens 15 bis 20 Minuten in dem Sud ziehen lassen – je länger, je besser. Die Bratwürste in tiefe Teller geben und mit Sud, Zwiebeln und Gemüse auffüllen. Mit Paprikapulver und gehackter Petersilie bestreuen und sofort mit fränkischem Bauernbrot servieren.

Sud und Bratwürste schmecken nach jedem Aufwärmen noch besser. Es lohnt sich also gleich einen großen Topf zu kochen.

Genußtip: Das Wasser im Rezept ebenfalls durch Wein ersetzen. So wird der Sud noch aromatischer.