



Sulzfelder Gelber Muskateller

Zehnthof Luckert

Luckerts Muskateller präsentiert sich dieses Jahr so saftig und frisch wie lange nicht mehr.

Das geht los beim komplexen Bukett. Curry, Blüten, exotische Gewürze, gelbe und weiße Früchte, faszinierend leise und unaufdringlich, fast schon vornehm würzig. Aber auch durchdringend intensiv und fordernd tiefgründig, dicht und kompakt. Ein ungewöhnlich schöner Jahrgang, saftig und strahlend im Charakter, der sich durch alle Luckert-Weine wie ein roter Faden zieht. Kalkig matt auf der Zunge, ehrlich trocken und ungeschminkt natürlich, herb und schlank, vor allem aber aufregend duftig im Aroma. Selten präzise Prachtentfaltung einer Rebsorte, die viel zu wenig Beachtung findet. Als Aperitiv ein Traum, als Begleiter exotischer Küche ein Muß und zu gegrillten Sardinen im Sommer der beste Partner, den man sich vorstellen kann ...

Alkohol: 12 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2023+
Restzucker: 1,5 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Trad. Holzfass
Boden: Muschelkalk
Besonderes: Naturland® zertifiziert |
ungeschönt | freie SO₂ 40 mg/l
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Drehverschluß
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
Schönung: Filtration
pH-Wert: 3,25

0,75l
DFW23115



www.weinhalle.de