Alkohol: 13 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2028+
Restzucker: 0,8 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Trad. Holzfass
Boden: Muschelkalk
Besonderes: zertifiziert Naturland® | 30 mg/l freier Schwefel | ungeschönt
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Drehverschluß
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Schönung: Kieselgurfiltration
pH-Wert: 3,1

0,75l
DFW23131

Riesling »Maustal« GG

Zehnthof Luckert

Hier gehts richtig zur Sache. Kernig kalkige Größe mit Eigenart und Charakter. Weiße Blüten im Duft, Zeichen der Jugend; spürbarer Holzfasseinfluss, Assmann hat Luckerts wieder ein paar wunderbare große Fässer geliefert; absolut trocken, ohne die harte Säurekante des Jahrgangs zu zitieren. Im Duft noch hefig verschlossen, im Mundgefühl enorm dicht und doch fast flüchtig wie eine gute Melodie oder ein Papier, daß ein Windstoß verweht - ähnlich schwebend in irre präsentem Mundgefühl, das Biß zeigt und doch zart und duftig wirkt. Das kann so nur Riesling, der eigenen Willen zeigt und nicht in die deutsche Riesling-Schublade passen will (was uns sehr entgegenkommt) .
Unser Christoph Schlee notiert treffend: »Ein Wein für Martin Luther. Protestantisch karg. Dem wurde alles abgehängt, was ihn schmücken könnte«. Gut getroffen, was schwer zu beschreiben ist. Ein sich jeden schnellen Zugangs verwehrender Riesling, der Nerv hat und straff wirkt, aber auch sehnsüchtige Züge trägt, friedliche, versöhnliche, feine und fragile, um sofort wieder mit der Faust auf den Tisch zu hauen. Eigensinnig profilierter Riesling aus Franken, wie man ihn nicht oft im Glas hat. Kompromißlos trocken und in puristischer Natürlichkeit in Szene gesetzt. Unnahbar und bescheiden auftretend, verzichtet er provokant auf die süßliche Schminke der Rebsorte, um den mageren Wuchs seiner Reben auf offensichtlich großer Lage in den Vordergrund zu stellen. Luckerts wurde das »Maustal« erst 2012 als GG genehmigt und klagt prompt jene GGs in Franken an, die dagegen banal ausfallen.

K&U
www.weinhalle.de