Sulzfelder Gelber Muskateller

Zehnthof Luckert

Luckerts Muskateller spielt mit seiner leider viel zu kleinen Menge keine große Rolle in ihrem Portfolio, doch wir lieben diesen Wein ganz besonders. Nicht nur, weil Muskateller über Jahrhunderte fester Bestandteil im gemischten Satz Frankens war, sondern auch, weil die historische Rebsorte eine so wohltuende Abwechslung darstellt im Silvanerlei Frankens. Luckerts verstehen es meisterhaft, ihr alles abzugewinnen, was sie kann. Selbst in einem so schwierigen Jahr wie 2024 schaffen sie es, sie zum Klingen zu bringen.
Im Duft schlank und feinziseliert, würzig, aber nicht aufdringlich, fast nobel im Rebsorten-Charakter. Im Mund spielerisch agil, fast leicht und irgendwie leise und fein im Aroma. Wirkt trockener im Mundgefühl als es ist, denn der Wein ist zwar durchgegoren, aber bei knapp 4 Gramm Restzucker in der Gärung steckengeblieben. Steht ihm aber sehr gut, dieses kaum spürbare Zuckerschwänzchen der Natur, denn dem Jahrgang fehlt (noch) ein wenig Speck auf der Hüfte. Dafür trifft hier Leichtigkeit auf Persistenz in hinreißend exotisch würzigem Aroma. Präzise Prachtentfaltung einer Rebsorte, die wenig Beachtung findet. Gut für uns. In diesem Jahr intensiver auf der Zunge als im Duft. Schreit nach Frühjahrsküche, Kräutern, den Aromen Asiens oder des Maghreb. Als Aperitiv ein Traum und zu gegrillten Sardinen im Sommer der beste Partner, den man sich vorstellen kann ...

Alkohol: 12 Vol %
Trinkbar ab: sofort - 2028+
Restzucker: 3.8 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Trad. Holzfass
Boden: Muschelkalk
Besonderes: Naturland® zertifiziert | ungeschönt | SO2 40 mg/l | Trauben aus kontrolliert biologischem Anbau, chaptalisiert mit Saccharose (Zucker) aus kontrolliert biologischem Anbau, Milchsäure, unter Schutzatmosphäre abgefüllt
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Drehverschluß
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
Schönung: Filtration
Vegan: Ja
pH-Wert: 3.35

0,75l
DFW24115

K&U
www.weinhalle.de