



Sulzfelder Sauvignon Blanc

Zehnthof Luckert

Ihre Sauvignon Blanc-Reben bezogen Luckerts damals von einer Rebschule in Frankreich. Dabei stellte sich mit dem ersten Fruchtansatz heraus, daß zwar durchaus Sauvignon geliefert wurde, doch nur ein Teil der Reiser war Sauvignon Blanc, der andere war kurioserweise Cabernet Sauvignon. Deshalb stehen heute die beiden Rebsorten einträchtig im gleichen Weinberg als unfreiwilliger Mischsatz nebeneinander und müssen mühsam getrennt geerntet werden.

Der mengenmäßig erneut bei Luckerts leider katastrophal ausgefallene Sauvignon Blanc Jahrgang 2024 präsentiert sich erstaunlich selbstbewußt und eigenständig. Im Duft sehr fein und unerwartet sortentypisch. Die Wasserversorgung war durch das feuchte Frühjahr sehr gut, damit die Nährstoffversorgung auch, und so präsentiert sich der Jahrgang 2024 als typischer Schnelligärer besonders »nasig« und attraktiv duftig. Im Mundgefühl präzise straff und leicht säuerlich, geschmacklich auch hier prägnant sortentypisch in seiner dezent grasigen Kräuterwürze, die überaus attraktiv agiert und am Gaumen dezent herb und leicht bitter ausklingt. Der perfekte Gemüsewein für alles, was grün auf die Teller kommt. Wir haben den Wein vor der Füllung probiert. Da wirkte er weniger dicht als gewohnt, was zum Jahrgang passt, der sich insgesamt eher von der leichteren Seite präsentiert. Er wird sich auf der Flasche entspannen und gewohnt geschmeidig präsentieren.

Alkohol: 12,5 Vol %

Trinkbar ab: sofort - 2028+

Restzucker: 2,2 g/l

Bewirtschaftung: Biologisch

Ausbau: Trad. Holzfass

Boden: Muschelkalk

Besonderes: Naturland® zertifiziert |

Minimal geschwefelt | Ungeschönt |

Trauben aus kontrolliert biologischem

Anbau, unter Schutzatmosphäre

abgefüllt

Dekantieren: 1

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Drehverschluß

ManVuin®: Ja

Schwefel: Ja

Schönung: Filtration

Vegan: Ja

pH-Wert: 3,3

0,75l

DFW24110



www.weinhalle.de