



Sulzfelder Frühburgunder

Zehnthof Luckert

Frühburgunder. Eine so alte wie wenig bekannte rote Rebsorte der großen Burgunderfamilie. In Deutschland steht sie auf nur noch wenigen Hektar Fläche, weil sie nur sehr unregelmäßig trägt und im Anbau sehr anspruchsvoll ist. Das will sich hierzulande, im Mutterland der Effizienz, kaum noch jemand antun. Für Philipp Luckert ein Argument, sich der historischen Rebsorte mit besonderem Engagement zu widmen. Sein Frühburgunder wirkt denn auch so abgeklärt wie souverän in Stil und Qualität.

Philip Luckerts brillant realisierter Frühburgunder hat zu seinem Preis keine Konkurrenz zu fürchten. Keine Spur von Bitterkeit, dichte, kompakt hochwertige Gerbstoffqualität, die wie kühle Seide agiert. Trocken und erstaunlich kalkig auf der Zunge, vital und voller Spannung und Trinkfluß. Weich wie Samt, aber ohne das süßliche Make Up neuen Holzes. Die orientalische Würze der eigensinnigen Rebsorte integriert Philipp gekonnt in sensibel extrahierte Gerbstoffe. Das mystisch dunkelfruchtige Bukett liegt irgendwo zwischen Cassis und Gewürznelken. Die dunkle Farbe des Weines spricht an, im Duft zeigt er sich tiefgründig und aromatisch an Herbst erinnernd. In Eigenart und Expressivität gibt sich der Wein ganz schön selbstbewußt. Seine feinmaschig verwobene Physis der Gerbstoffe klingt in in wohltuend samtiger Konsistenz aus und macht ihn so zu einer Klasse für sich in Franken. Nicht global in Stil und Anspruch, sondern ursprünglich fränkisch, kühl und zurückhaltend, auf seine Art unverwechselbar.

Alkohol: 13 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2030
Restzucker: 0,0 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Barrique (gebraucht)
Boden: Muschelkalk
Besonderes: unfiltriert | ungeschönt |
ca. 30 mg/l freier Schwefel
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Drehverschluß
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
Schönung: Keine
pH-Wert: 3,55

0,75l
DFR23116



www.weinhalle.de