



## Sulzfelder Chardonnay »Brunnquell«

Zehnthof Luckert

Der grosse Chardonnay im Programm der Luckerts: Brunnquell. 1989 gepflanzt. Im 1500 l Holzfaß vergoren. Ein paar Rebzeilen nur, die aber bringen seit ein paar Jahren besonderes Lesegut hervor, das so gut ausfällt, daß Ulli Luckert den Wein getrennt ausbaut.

Chardonnay aus Franken. Erstaunlich. Es ist eben doch eine der größten weißen Rebsorten. Hell im Duft, fast weiß wirkend. Kalkig, lang und druckvoll schlank, fein und noch ein wenig scheu im Duft. Im Mund aber geht der Wein auf, legt los, wird enorm lang, wirkt noch ein wenig verschlossen, zeigt sich aber herrlich nussig und füllig, ohne gelb oder opulent zu sein. Am Gaumen schlank und straff und auch dort irgendwie hell in der Tönung. Chardonnay vom Kalk eben, der wird hier richtig spürbar auf der Zunge. Ein purer, lebendig vibrierender Wein, der noch Zeit braucht, um sich zu entwickeln. Im Mundgefühl enorm viel Substanz, der Einfluß der Weinbereitung im großen Holzfaß hält sich vornehm zurück. Gut so. Dafür spürt man den kalkigen Boden und schmeckt die kleinbeerigen Trauben in herber Phenolik, die den Wein druckvoll in physischer Substanz über die Zunge transportiert. Franken kann Chardonnay und Luckerts weisen in unverkennbar fränkischer Eigenart den Weg.

Alkohol: 13 Vol %  
Trinkbar ab: sofort  
Optimale Reife: - 2024+  
Restzucker: 2 g/l  
Bewirtschaftung: Biologisch  
Ausbau: Trad. Holzfass  
Boden: Muschelkalk  
Besonderes: Keine Schönung. Freie  
SO<sub>2</sub> 30 mg/L  
Dekantieren: 1  
Vergärung: Spontan | Naturhefe  
Verschlussart: Drehverschluß  
ManVuin®: Ja  
Schwefel: Ja  
Schönung: Keine  
pH-Wert: 3.3

0,75l  
DFW23119



[www.weinhalle.de](http://www.weinhalle.de)