

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.

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
DFW25110

K&U
www.weinhalle.de