



Riesling »Steinriegel« Berg I

Zehnthof Luckert

Unser Riesling im Portfolio von Luckerts. Gelbe Reife. Zunächst also kaum der übliche Riesling-Charakter. Schmelz und dichte Tiefe, wirkt fast samtig und könnte insofern aus der Pfalz stammen. Dann freilich weist der rau und matt die Zunge bedeckende Kalk den Weg, macht den Wein schmelzig, durchaus dem Chardonnay ähnlich im Mundgefühl. Mit mehr Zeit im Glas wird er dann erstaunlich »sauer« und leicht grünlich im Charakter, also nicht wirklich reif. Konzentriert in steiniger Dichte präsentiert er sich als unbequemer Riesling, der fordert und sich viel eigenwilliger präsentiert, als man ihn in Franken für »typisch« hält. In seiner verschlossenen jugendlichen Art wirkt er vielsprechend stimmig und unmanipuliert ehrlich. Uli Luckert hat im Keller eben nicht an ihm herumgeschraubt, sondern so belassen, wie ihn die Natur gemacht hat. Sollte also nicht zu jung weggetrunken werden, sondern dürfte sich spannend entwickeln. Wolfgang Luckert: »Vielleicht nicht der beste Klon, aber der beste Standort bei uns für die Rebsorte. Sehr karg. Die Reben haben wir 1990 gepflanzt. Braucht Zeit«. Typisch fränkische Kargheit. Im Statement, wie im Wein. Fränkischer Riesling, wie er sein sollte, aber zu selten ist.

Alkohol: 13 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2023+
Restzucker: 0,7 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Trad. Holzfass
Boden: Muschelkalk
Besonderes: Naturland® zertifiziert
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Drehverschluß
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
Schönung: Filtration
Biogene Amine: Nein
pH-Wert: 3,0

0,75l
DFW25116



www.weinhalle.de