



Spätburgunder »Maustal« GG

Zehnthof Luckert

Luckerts Spätburgunder aus der Lage »Maustal« tat sich schwer, die Anerkennung als Großes Gewächs zu bekommen. Heute genießt der Wein großes Renommee und beweist seinen Status nachdrücklich. Luckerts folgen keiner der üblichen deutschen Spätburgunder-Stilistiken. Der junge Philipp Luckert, verantwortlich für die Rotweinproduktion, verfolgt seinen ganz eigenen Stil. Trocken, tiefgründig würzig in eigenständiger Frucht, die sich spezieller Reb-Genetik verdankt, darunter auch Geisenheimer Klone. Luckerts geht es um kleine Beeren mit dicker Schale. Sie vergärt Philipp Luckert dann je nach Jahrgang mit mehr oder weniger großem Anteil an Stielen und Stängeln. So verleiht er auch diesem exzellenten Jahrgang aromatische Tiefe und Dichte in den Gerbstoffen, die man fränkischem Spätburgunder kaum zugetraut hätte. Ausbau in diversen Holzfässern, ein Teil davon neu, ohne daß das Faßholz in den Vordergrund tritt. Konzentration und Schliff in authentischer Natürlichkeit. Dichter Kern auf der Zunge, reife Süße im Nachklang und seidige Gerbstoffdichte auf der Zunge verleihen dem unchaptalisierten Spätburgunder burgundisches Profil mit kühlem fränkischem Einschlag. Eindrucksvoll gut.

Alkohol: 13,5 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2029

Restzucker: 0,3 g/l

Bewirtschaftung: Biologisch
(Naturland®)

Ausbau: Holzfass > 300 l

Boden: Muschelkalk

Besonderes: Unfiltriert | ungeschönt

Dekantieren: 1

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Drehverschluß

ManVuin®: Ja

Schwefel: Ja

Schönung: Schwefelung

pH-Wert: 3,5

0,75l

DFR23150



www.weinhalle.de