



Frühburgunder »Sonnenberg« GG

Zehnthof Luckert

Es gibt aufregend gute Rotweine in Franken. Familie Luckerts Frühburgunder »GG« des Jahrgangs 2012 zum Beispiel. Ein großes Gewächs, das Größe zeigt und Größe wagt. Die rare Spitze des Luckertschen Portfolios. Dabei so gut wie unbekannt, weil es nur knapp 600 Flaschen davon gibt.

Frühburgunder haftet etwas magisches an. Die uralte Rebsorte war im Mittelalter bekannt als Pinot Madeleine oder Blauer Nürnberger und wurde damals im gesamten Nürnberger Norden angebaut. Nürnberg war zu Zeiten Dürers mit gut 40.000 Einwohnern neben London und Venedig eine der bedeutendsten und größten Städte Europas. Weil das Wasser damals verunreinigt war, konsumierte man Wein, der mit unserer heutigen Vorstellung vermutlich wenig gemein hatte, weil Louis Pasteur noch nicht geboren war, man die Gärung nicht verstand und auch nicht wußte, wie man Wein konserviert, als Wasserersatz. Rund um Nürnberg wurde der »Blaue Nürnberger« deshalb auf enormen Flächen angebaut. So kam die Rebsorte zu ihrem Synonym. Frühburgunder besitzt kleinere Beeren als Spätburgunder und reift gut 3 Wochen früher aus. Er ist expressiv aromatisch und duftet und schmeckt intensiver und konzentrierter als Pinot Noir. Hierzulande wird er nur auf knapp 250 Hektar angebaut, weil er im Anbau noch anspruchsvoller ist als Pinot Noir, was sich viele Winzer nicht mehr antun wollen.

Luckerts schon. Ihr Prachtexemplar kommt denn auch explosiv aromatisch und erstaunlich konzentriert in den Gerbstoffen auf die Zunge. Seine Farbe ist hell, seine Extraktion aber spürbar kraftvoll. Seine Gerbstoffqualität ist wertvoll und seine Aromatik betörend: Kirsche, Himbeere, frische Zwetschge, Schlehe, vor allem aber Zimt und Gewürznelke, Koriander und Kardamom. Spannend komplex und tiefgründig. Im Mund zauberhaft transparent, aber auch zupackend dicht und präzise im Fokus. Auf der Zunge schlank, rassig und direkt, aber sanft und samtig den Mund ausfüllend. Ein »anders« auftretender Rotwein, den man Franken so nicht zugetraut hätte und der selbst im deutschen Kontext Staunen macht. Ein Rotwein mit Ausstrahlung und echter Klasse, der zu seinem Preis viele weit teurere Burgunder vergessen macht. Ein spannend eigenständiger Weinwert. Luckerts Frühburgunder »GG« legt Ehre ein für den fränkischen Rotwein und ist ein würdiges großes Gewächs, das man so schnell nicht vergißt, hat man es einmal kennengelernt.

Alkohol: 13 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: > 2021+
Restzucker: < 2 g/l
Ausbau: Barrique (gebraucht)
Boden: Muschelkalk
Besonderes: Unfiltriert, rar
Dekantieren: Ja
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Drehverschluß
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Biogene Amine: Nein
pH-Wert: 3,44

0,75l
DFR12151



www.weinhalle.de