



Sulzfelder Gelber Muskateller

Zehnthof Luckert

Wenn wir könnten, wie wir wollten, würden wir die gesamte Produktion von knapp 2500 Flaschen kaufen. 2022, man glaubt es kaum, ist der vielleicht schönste Muskateller, den Luckerts bisher produzierten. Die Wasserversorgung im Frühjahr war ausreichend, der Bioanbau hat die Feuchtigkeit im Boden trotz des heißen Sommers den Reben offensichtlich ausreichend zur Verfügung stellen können, und so präsentiert sich Luckerts Muskateller dieses Jahr so saftig und frisch wie lange nicht mehr.

Das geht los beim komplexen Bukett. Curry, Blüten, exotische Gewürze, gelbe und weiße Früchte, faszinierend leise und unaufdringlich, fast schon vornehm würzig. Aber auch durchdringend intensiv und fordernd tiefgründig, dicht und kompakt. Ein ungewöhnlich schöner Jahrgang, saftig und strahlend im Charakter, der sich durch alle Luckert-Weine wie ein roter Faden zieht. Kalkig matt auf der Zunge, ehrlich trocken und ungeschminkt natürlich, herb und schlank, vor allem aber aufregend duftig im Aroma. Selten präzise Prachtentfaltung einer Rebsorte, die viel zu wenig Beachtung findet. Als Aperitiv ein Traum, als Begleiter exotischer Küche ein Muß und zu gegrillten Sardinen im Sommer der beste Partner, den man sich vorstellen kann ...

Alkohol: 12 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2023+
Restzucker: 1,5 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Trad. Holzfass
Boden: Muschelkalk
Besonderes: Naturland® zertifiziert |
ungeschönt | freie SO₂ 40 mg/l
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Drehverschluß
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
Schönung: Filtration
pH-Wert: 3,25

0,75l
DFW22115



www.weinhalle.de