



Sulzfelder Chardonnay »Brunnquell«

Zehnthof Luckert

Ein neuer Chardonnay im Programm der Luckerts: Brunnquell. 1989 gepflanzt. Im 1500 l Holzfaß vergoren. Ein paar Rebzeilen nur, die aber bringen seit ein paar Jahren besonderes Lesegut hervor, das so gut ausfällt, daß Ulli Luckert den Wein nun getrennt ausbaut.

Chardonnay aus Franken. Erstaunlich. Es ist eben doch eine der größten weißen Rebsorten. Hell im Duft, fast weiß wirkend. Kalkig, lang und druckvoll schlank, fein und noch ein wenig scheu im Duft. Im Mund aber geht der Wein auf, legt los, wird enorm lang, wirkt noch ein wenig verschlossen, zeigt sich aber herrlich nussig und füllig, ohne gelb oder opulent zu sein. Am Gaumen schlank und straff und auch dort irgendwie hell in der Tönung. Chardonnay vom Kalk eben, der wird hier richtig spürbar auf der Zunge. Ein purer, lebendig vibrierender Wein, der noch Zeit braucht, um sich zu entwickeln. Im Mundgefühl enorm viel Substanz, der Einfluß der Weinbereitung im großen Holzfaß hält sich vornehm zurück. Gut so. Dafür spürt man den kalkigen Boden und schmeckt die kleinbeerigen Trauben in herber Phenolik, die den Wein druckvoll in physischer Substanz über die Zunge transportiert. Franken kann Chardonnay und Luckerts weisen in unverkennbar fränkischer Eigenart den Weg.

Alkohol: 13 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2024+
Restzucker: 2 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Trad. Holzfass
Boden: Muschelkalk
Besonderes: Keine Schönung. Freie
SO₂ 30 mg/L
Dekantieren: Ja
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Drehverschluß
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
Schönung: Keine
pH-Wert: 3.3

0,75l
DFW22119



www.weinhalle.de