



Sulzfelder Sauvignon Blanc

Zehnthof Luckert

Ihre Sauvignon Blanc-Reben bezogen Luckerts damals aus Frankreich. Dabei stellte sich mit dem ersten Fruchtansatz heraus, daß zwar Sauvignon geliefert wurde, aber nur ein Teil der Reiser war Sauvignon Blanc, der andere war Cabernet Sauvignon. Deshalb stehen heute die beiden Rebsorten einträchtig im gleichen Weinberg als unfreiwilliger Mischsatz nebeneinander und müssen mühsam getrennt geerntet werden.

Reif und gelb im Charakter, aber zugleich unerwartet saftig, frisch und kühl im Trunk. Erstmals weist er leicht grünlich und grasig die typischen Aromen der Rebsorten auf. Straff trocken und unheimlich geschmeidig präsentiert er sich am Gaumen, mundwässernd delikat und zugänglich. Die Rebsorte scheint mit der Hitze des Jahrgangs gut zurechtgekommen zu sein, der Wein schmeckt frischer als er duftet. Auch fällt er niedrig im pH-Wert aus und offenbart sich kraftvoll kalkig im Mundgefühl und animierend herb im Finish.

Alkohol: 12 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2024+
Restzucker: 0,9 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Trad. Holzfass
Boden: Muschelkalk
Besonderes: Naturland® zertifiziert |
Minimal geschwefelt | Ungeschönt.
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Drehverschluß
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
Schönung: Filtration
pH-Wert: 3.1

0,75l
DFW23110



www.weinhalle.de