



Müller-Thurgau (Gutswein)

Zehnthof Luckert

2023 war ein sehr gutes Jahr bei Luckerts. Der Winter und das Frühjahr waren feucht, ab Juni kam die Trockenheit. Luckerts sorgten vor und reduzierten die sich reichlich ankündigenden Erträge schon im Frühjahr. So hatten die Reben während der Trockenperiode keinen Stress. Das spürt man im Mundgefühl. Ihr Müller-Thurgau wirkt entsprechend entspannt und lebendig. Im Duft präsentiert er sich herrlich altmodisch würzig, er steht dieses Jahr eher auf der Muskatseite der Rebsorte, als auf der Riesling-Seite. Im Mund wirkt er unerwartet saftig und harmonisch, zeigt weder Ecken noch Kanten, präsentiert sich stimmig und beweist erstaunliche Dichte im Mundgefühl. Ganz schön anspruchsvoll für einen Müller-Thurgau aus Franken. Es geht also, wenn man nur will – und es so kann wie Luckerts. Uli Luckert verzichtete im Keller erstmals auf jedwede Temperaturbeeinflussung während der Gärung, er kühlte die Moste also nicht. Das scheint nicht nur seinem Müller-Thurgau eine leise, aber doch deutlich spürbare Dimensionserweiterung vermittelt zu haben. Es hat zwar auch dazu geführt, daß ihr Müller-Thurgau als einziger Wein im Portfolio des Jahrgangs nach der Gärung noch 5 g Restzucker aufweist, sie stehen ihm aber ausgezeichnet und verleihen ihm einen Schmelz, den er so noch nie hatte. Naturvergärung macht eben, was sie will. Ein Müller-Thurgau, der Freude macht und im exzellenten Luckert-Jahr 2023 auf ungewöhnlich hohem Niveau spielt.

Alkohol: 12,5 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2025+

Restzucker: 5 g/l

Bewirtschaftung: Biologisch

Ausbau: Holzfass > 300 l

Boden: Muschelkalk

Besonderes: Minimal geschwefelt (40 mg gesamt vor der Füllung)

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Drehverschluß

ManVuin®: Ja

Schwefel: Ja

Schönung: Filtriert

Vegan: Ja

pH-Wert: 3.21

0,75l

DFW23104



www.weinhalle.de