



Frühburgunder »Sonnenberg« 1.Lage VDP Zehnthof Luckert

Der große »blaue Nürnberger«, wie die Rebsorte Frühburgunder (auch Pinot Madeleine genannt) im Mittelalter hieß, weil sie die damals Nürnberg, die drittgrößte Stadt Europas, mit dem Wasserersatz Rotwein versorgte, der damals auf viermal größerer Rebfläche angebaut wurde, als Franken heute besitzt.

Im Ausbau absolut identisch wie der Späburgunder als Großes Gewächs, in den Rebstöcken aber älter, nämlich 1999 gepflanzt, und in neueren oder neuen Fässern ausgebaut und gereift. Deshalb wirkt der Frühburgunder um einiges dichter, kompakter, herber, protzt mit mehr Gerbstoff und mehr Substanz in seidig weicher Dichte. Diesen Wein muß man sich erst erobern. Es gibt kaum etwas Vergleichbares aus deutschen Landen. Großer Wein aus alter, nur noch selten angebaute Rebsorte. So intensiv, so eigen, so druckvoll, so kompromißlos inszeniert ist deutscher Rotwein, ist Frühburgunder im Besonderen, die Ausnahme. Unglaublich dicht verwoben in der Verbindung Gerbstoffe/Würze/Information, enorm kompakt, explosiv fast im Aroma des Eugenols, des typischen Gewürznelkenaromas, und faszinierend kühl und raffiniert engmaschig in Substanz und Wirkung auf der Zunge und im Mund. Einer wie keiner, der fast sprachlos macht, bis man ihn sich erobert hat. Dauert ein wenig, dann aber macht er glücklich.

Alkohol: 13,5 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: > 2024+
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
DFR18151



www.weinhalle.de