



Riesling »Maustal« GG

Zehnthof Luckert

Rieslinggröße mit Charakter. Weiße Blüten. Holzfasseinfluss. Hefig verschlossen, enorm dicht, fast flüchtig, wirkt ätherisch schwebend, irres Mundgefühl, fast zart, duftig, flüchtig wie ein Papier, daß ein Windstoß verweht. Toller Wein. Löst spontan Gefühle aus.

Weißduftig straffe Kalkader. Extrem karg in der Wirkung, ohne mager zu sein. Bemerkenswert kompromißlos und stringent in Szene gesetzt, mutig konsequent. Wolfgang Luckert zeigt sich in unserer Probe sichtlich beeindruckt von der Stilistik dieses unnahbaren, bescheiden auftretenden Spitzen-Rieslings. Ein ganz offensichtlich genialer Weinberg mit Reben, die extrem mager im Wuchs sind. Erst 2012 hat der VDP Familie Luckert nach vielem Hin und Her die Lage Maustal als GG genehmigt. Sie beweist in diesem Wein, wie richtig die Entscheidung war, ist aber auch stille Anklage gegen viele fränkische GGs, die dagegen all zu banal ausfallen.

Alkohol: 13 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2025+
Restzucker: 0,8 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Trad. Holzfass
Boden: Muschelkalk
Besonderes: zertifiziert Naturland®
Dekantieren: Ja
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Drehverschluß
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Schönung: Filtration
Biogene Amine: Nein
pH-Wert: 3,13

0,75l
DFW20131



www.weinhalle.de