



Sulzfelder Spätburgunder

Zehnthof Luckert

Großes Kompliment für großes Kino. Ein Referenz-Spätburgunder für Franken. 10 bis 12 Tage Maischegärung . Ohne Enzyme für mehr Farbausbeute, ohne Auf- und keine Entsäuerung und ohne Aufzuckerung (Chaptalisierung). Philipp Luckert, seit 2016 für die Rotweine verantwortlich im Hause Luckert, läßt den Most nach dem Abpressen so lange absetzen, bis die Grobhefe entfernt werden kann. Dann kommt der Wein in sorgfältig ausgesuchte neue und gebrauchte Barriques, in denen er, unter regelmäßigem Aufrühren der Hefe zur Reduktion der Oxidation ohne eine einzige Schwefelung das Jahr hindurch reifen darf.

Luckerts haben einen Geisenheimer Klon gepflanzt, der kleinbeerige Trauben liefert. Dicht wie kühler Samt, feinmaschig in den Gerbstoffen, die man kaum und doch präsent spürt. Sensible Integration eigenartiger Würze in die Gerbstoffe. Dicht und kompakt, aber auch geschmeidig und schwelgerisch ohne Kitsch. Es sind die Gerbstoffe, die den Geschmack, das Aroma, die physische Wirkung im Mund verteilen und auslösen. Sie lassen nicht unterscheiden zwischen Tannin und Würze, Physis und Frucht. Es ist richtig gut, was Philipp Luckert hier auf Flasche bringt. Im schwelgerischen Bukett das Eugenol der Gewürznelke, Zimt und Vanille, dunkle Beeren und Früchte. Keine Süße im Duft und trockene, raffiniert kühle, geschmeidig dichte Substanz im Mund. Subtile Extraktion ohne Bitterkeit im Finish. Der Philipp weiß, wie es geht. Begeisternde Qualität. Franken kann Rotwein!

Alkohol: 13 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2025+
Restzucker: 0,3 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Barrique (gebraucht)
Boden: Muschelkalk
Besonderes: unfiltriert
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Drehverschluß
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
Schönung: Keine
pH-Wert: 3,69

0,75l
DFR22115



www.weinhalle.de