



Riesling »Maustal« GG

Zehnthof Luckert

Skeptiker des Rieslings in Franken: Luckerts GG Riesling Maustal spielt im Jahrgang 2018 an der Spitze in Deutschland mit. Die Jahrgangsverkostungen werden es zeigen. 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.

Unser Christoph Schlee notiert: »Ein Wein für Martin Luther. Protestantisch karg. Dem wurde alles abgehängt, was ihn schmücken könnte«. Gut beschrieben, was schwer zu beschreiben ist. Ein sich jeden Zugangs verwehrender Riesling, der nervig wirkt und unglaublich straff, der sehnsüchtige Züge trägt, erstaunlich fein und fragil daherkommt, aber auch enorm potent auftritt, als würde er mit der Faust auf den Tisch hauen.

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

DFW18131



www.weinhalle.de