



Sulzfelder Frühburgunder

Zehnthof Luckert

Frühburgunder, eine sehr alte, weniger bekannte Rebsorte der großen Burgunderfamilie. Sie wird in Deutschland auf nur noch wenigen Hektar angebaut, weil sie ihre Winzer mit unregelmäßigen Erträgen und anspruchsvollem Anbau fordert - das will sich anscheinend niemand mehr antun. Luckerts widmen sich der historischen Rebsorte mit großem Engagement und bieten mit ihrem »normalen« Frühburgunder einen so abgeklärten wie in Stil und Qualität souveränen Rotwein an.

Philip, die jüngste und dritte Generation im Haus Luckert, zeichnet seit diesem Jahrgang für die Rotweine verantwortlich. Selbstbewußt eifert er keinem Vorbild nach (von denen es in Franken auch nur wenige gäbe), sondern setzt auf den eigenen Stil. Den sieht er vor allem in der Extraktion der kleinen Beeren, die er je nach Jahrgang mit mehr oder weniger hohem Anteil an ganzen Trauben verarbeitet.

Einen anspruchsvolleren Frühburgunder dürfte man zu diesem Preis hierzulande kaum finden. Keine Spur von Bitterkeit, dichte kompakte Packung an hochwertiger Gerbstoffqualität im Mundgefühl, die wie kühle Seide agiert. Trocken und durchaus kalkig auf der Zunge, faszinierend vital und voller Spannung und Trinkfluß. Weich im Samt, aber ohne Speck auf der Hüfte, vor allem auch ohne das süßliche Make Up neuen Holzes. Gekonnt integriert Philip Luckert die orientalische Würze der sensibel extrahierten Gerbstoffe in samtige Substanz im Mundgefühl. Das mystisch dunkelfruchtige Bukett liegt irgendwo zwischen Cassis und Gewürznelken. Die funkelnd dunkle Farbe spricht an und der Duft zeigt sich tiefgründig und aromatisch an Herbst erinnernd. In Eigenart und Expressivität gibt sich der Wein ganz schön selbstbewußt. Philipp Luckert versteht es aber auch verblüffend gut, die feinmaschig verwobene Pheysis der Gerbstoffe in wohlthuende Samtigkeit zu verwandeln. Er hat seine Rotweine zu einer Klasse für sich in Franken gemacht, nicht global in Stil und Anspruch, sondern ursprünglich fränkisch, kühl und zurückhaltend, und genau deshalb so attraktiv und unverwechselbar.

Alkohol: 13 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2030

Restzucker: 0,3 g/l

Bewirtschaftung: Biologisch

Ausbau: Barrique (gebraucht)

Boden: Muschelkalk

Besonderes: unfiltriert | ungeschönt |

ca. 30 mg/l freier Schwefel

Dekantieren: 1

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Drehverschluß

ManVuin®: Ja

Schwefel: Ja

Schönung: Keine

pH-Wert: 3,55

0,75l

DFR22116



www.weinhalle.de