

 **Luckert, Zehnthof**

Maustal Riesling Großes Gewächs

 2020, 750 ml

 Deutschland, Franken

 9912016130

 Riesling

Alkoholgehalt: 13,00 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 0 g/l



Speiseempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

**Perlen von bunter Bete in Zitrus-Vinaigrette und
Thymian-Ziegenkäse-Creme auf Kräckern**
(Gemüse & Vegetarisch)

**Zanderfilet mit Grapefruit-Butter und sautiertem
Spitzkohl**
(Fisch)

**Dicke Rippe aus dem Ofen mit Gelber Bete,
Kumquats und Thymian**
(Fleisch)

Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 04.10.2021

Die vier Hektar große Steillage Maustal südlich von Sulzfeld hat eine süd-südöstliche Ausrichtung und besteht aus kargem und skelettreichem Muschelkalk. Die alten Riesling-Reben ergeben balancierte Weine, die im Hause Luckert seit jeher im Doppelstück aus fränkischer Eiche trocken ohne schmeckbaren Restzucker und vorlaute Frucht vergoren werden. Die Weine erfordern Zeit und sind wahre Langstreckenläufer.

Farbe:

Helles Gelb, leuchtend und klar.

Nase:

Der 2020 Riesling Maustal Großes Gewächs vom Zehnthof-Luckert präsentiert sich in der Nase mit vornehmer Zurückhaltung: Mit großer Ruhe und Balance kommt er ohne überflüssige Rebsorten-Marker oder ähnlichen Zierrat aus. Der Riesling ist gewählt als Transporter für das fränkische Terroir aus kargem Muschelkalk, die dem geneigtem Zecher eine gewisse Aufmerksamkeit abfordert. Aromen nach weißem Pfeffer, Zitrus, Vetiver und Grapefruitzeste avisieren einen würzig-markanten, fränkischen Schluck.

Mund:

Im Antrunk herb mit feiner Phenolik und feinkörnig-animierendem Gerbstoff. Die reife, treibende Säure baut am Gaumen ordentlichen Druck auf und verleiht ihm immensen Schub. Aromatisch spiegelt sich die würzige Nase auch am Gaumen, wobei die Grapefruit quietschfidel an die phenolisch herbe Struktur des Weines andockt. Mit solidem Auftritt und saliner Struktur überzeugt er mit markantem Bass im langen Nachhall.