Luckert, Zehnthof

Maustal Riesling Großes Gewächs

2021, 750 ml

Deutschland, Franken

9912016142

Riesling

Alkoholgehalt:	13,0 %
Restsüße:	1 g/l
Gesamtsäure:	6.7 g/l



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Seeteufel mit Wasserreis und Safran-Limequat-Beurre-Blanc

(Fisch)

In Gin gebeizter Lachs an Blumenkohl-Meerrettich-Püree

(Fisch)

Ravioli mit Amalfi-Zitronen, Pinienkernen und Ricotta

(Gemüse & Vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 01.11.2022

Information zum Wein

Der Riesling stammt aus der Weinlage Maustal, einem südlich von Sulzfeld am Main gelegenen vier Hektar großen Weinberg in süd- und südöstlicher Ausrichtung. Die Steillage wird vom kargen und skelettreichen Oberen Muschelkalk geprägt. Die Reben wurden vor 36 bis 42 Jahren gepflanzt. Wie immer beim Weingut Zehnthof Luckert wird hier von Hand gelesen, gerebelt, eine etwas längere Maischestandzeit gewährt und spontan vergoren. Ausgebaut werden Luckerts Weine im klassischen Doppelstückfass aus Spessart-Eiche.

Farbe

helles Strohgelb

Nase

Der *Riesling Maustal* öffnet sich mit straffen Noten von Asche, Tabak, Gestein und Petrichor, Kräutern und einer leicht cremigen und leicht zitrischen Note. Dazu kommen ein paar Nüsse und auch etwas Senfsaat und etwas Grapefruit-Abrieb. Mit Luft und Wärme tauchen dann auch noch ein paar zusätzliche saftige Steinobst-Noten auf.

Gaumen

Am Gaumen behält der Riesling diese straffe und kühle Anmutung, die von Säuredruck und Mineralität noch unterstrichen wird. Der Wein presst sich geradezu an den Gaumen, wirkt knalltrocken und griffig, salzig und zitrisch. Das ist ein pures, kompromissloses *Großes Gewächs*, das trotzdem erstaunlich charmant wirkt. Vielleicht entsteht diese Bindung durch die feine Cremigkeit, diesen Schmelz und das Florale, dass der *Maustal* gleichzeitig in sich birgt.