

 **Luckert, Zehnthof**

# *Berg I, Riesling Spätfüllung*

## *VDP Erste Lage*

 2018, 750 ml

 Deutschland, Franken

 9912016159

 Riesling

**Alkoholgehalt:** 1.350,0 %

**Restsüße:** 0 g/l

**Gesamtsäure:** 0 g/l



## **Speiseempfehlungen**

von Marian Henß

**Eiersalat mit gerösteter Brioche und Gartenkresse**

(Gemüse & Vegetarisch)

**Nudelsalat mit Aubergine, Walnüssen und Rucola**

(Gemüse & Vegetarisch)

**Cremige Kartoffelsuppe mit gebratenem Guanciale**

(Fleisch)

# Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 07.01.2024

## Info:

Der Riesling Berg I steht in einer Süd-Ost-Lage mit starkem Gefälle. Muschelkalk bildet seine Basis. Die Reben sind ca. 30 Jahre alt und fahren in 2018 Erträge von 35hl/ha ein. Die Vergärung findet mit natürlichen Hefen statt. Der Ausbau folgt in einem neuen Stückfass. Schlanke 2,4g/l Restzucker treffen auf 6,2g/l Säure. Aus diesem extremen Jahr 2018 ein Wein für Jahrzehnte.

## Farbe:

Funkelndes Zitronengelb mit hellen und grünlichen Reflexen

## Nase:

Im ersten Moment würde ich von der Aromatik eher auf einen Riesling von der Donau oder dem Alsace statt vom Main tippen. Er kommt völlig ohne Frucht aus, dafür ist er umso markanter und einladender. Die langsame Reife bis zur späten Abfüllung liefert ein in sich ruhendes Monument an Riesling. 2018 war in vielerlei Hinsicht ein einprägsamer, bisweilen extremer Jahrgang.

Er zeigt sich steinig, rassig und würzig. Kalter Rauch sowie reichlich nasse Steine prägen den ersten Moment. Blüten von Margerite und Kamille dominieren kurzzeitig die Nase. Auch getrocknete Kamillenblüten werden immer dominanter. Eine Vielzahl an heimischen Gartenkräutern baut sich darum aus. Melisse, Löwenzahn, Liebstöckel und Petersilie prägen ihn. Fenchel und Artischocke sorgen für vegetabile Akzente. Eine zarte gelbe Frucht schwirrt im Hintergrund.

## Gaumen:

Genau diese ruhige, erwachsene Art eines Rieslings strahlt er auch am Gaumen aus. wie ein Fels ruht er in der Brandung. In Wellen strömen seine erdigen, rauchigen Akzente über den Gaumen. Dann rollen die Kräuteraromen daher. Gefolgt von einer gehörigen Ladung der floralen Nuancen. Nur zart kommt die Frucht zu ihrer Bühne. Sein salziges Finish sucht absolut seines gleichen. Die lange Zeit auf der Feinhefe hat keinen Schmelz hinterlassen, sondern führt dem ohnehin kalkig-kernigen Franken diese seriöse, zeitlose Art zu, nach der wir doch alle suchen. Fernab von Trends, Frucht und immer extremer werdender Reduktion, bleibt bei diesem 2018er Riesling die Zeit einfach stehen, wenn auch nur für ein paar Augenblicke. Aber jeder dieser wiegt um ein Vielfaches.