

 **Luckert, Zehnthof**

Maustal Riesling Großes Gewächs

 2022, 750 ml

 Deutschland, Franken

 9912016157

 Riesling

Alkoholgehalt: 13,00 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 0 g/l



Speiseempfehlungen

von Christina Hilker

Quiche von Spitzkohl und Kräutersaitlingen mit

Bechamel-Sauce

(Gemüse & Vegetarisch)

Jakobsmuscheln mit Räucherspeck auf

Rahmsauerkraut

(Meeresfrüchte)

Geschnetzeltes vom Kalbsfilet mit Orangensauce

und Basmatireis

(Fleisch)

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 23.11.2023

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 von kargem und skelettreichem Oberen Muschelkalk geprägt. Die Reben dieser Lage sind die ältesten selbst gesetzten Reben. Wie immer beim Weingut Zehnthof Luckert wird von Hand gelesen, gerebelt, eine etwas längere Maischestandzeit gewährt und spontan vergoren. Ausgebaut werden Luckerts Weine im klassischen Doppelstückfass aus fränkischer Eiche.

Farbe:

Leuchtendes, helles Goldgelb mit zarten grünen Reflexen.

Nase:

Der 2022er Sulzfelder Maustal Riesling GG wirkt aufgrund seiner Jugend in der Nase noch fest und verschlossen, kompakte Mineralität macht sich breit. Nach ausreichender Belüftung, die er einfordert, treten Aromen von grünem Apfel, Limette und Zitrus hervor. Koriander und Senfmehl paaren sich hefigen und harzigen Noten und frische, fast ätherische Noten von Zitronenmelisse, Sauerampfer und Minze lassen ihn bei aller Kompaktheit wunderschön frisch und verspielt erscheinen.

Gaumen:

Am Gaumen wirkt er dicht und gestochen scharf. Er präsentiert sich mit knackiger Säure und ausgeprägter Würze, die im Nachhall erneut Zitrus- und Apfelkomponenten aufwirft. Es wird über die nächsten Jahre extrem spannend sein die Entwicklung dieses Weines zu verfolgen, der bereits jetzt mit Schönheit, Dichte und Verve glänzt. Geduld ist gefragt und wer ihn jetzt bereits genießen möchte, sollte ihn zwingend dekantieren und nicht zu kalt aus großen Gläsern genießen.