



**Luckert, Zehnthof**

*Sulzfelder Berg, Weisser  
Burgunder Terrassen VDP  
Erste Lage*



2024, 750 ml



Deutschland, Franken



9912016185



Pinot Blanc/Weißburgunder

**Alkoholgehalt:**

13,0 %

## Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Krebs-Melonen-Basilikum-Salat (Meeresfrüchte)

Felchen und Staudensellerie mit Estragon und Zitronen-Beurre blanc  
(Fisch)

Grünpargel-Cannelloni (vegetarisch)



# Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 08.09.2025

## Information

Der Weißburgunder stammt von Terrassen am Sulzfelder Cyriakusberg. Dieser ungewöhnliche Name bezeichnet nicht flurbereinigte Terrassen der oberen Muschelkalklage. Der sehr steinige und skelettreiche Boden ist nach Südsüdost ausgerichtet. Die Reben stammen aus den 1960er Jahren und haben nie Agrarchemie gesehen. Als die Luckerts den Weinberg 2007 erwarben, wollten sie dies keinesfalls ändern, weshalb der Weinberg so etwas wie der Auslöser der Hinwendung zum ökologischen Weinbau war. Der Weißburgunder wurde im großen Holz vergoren, hat dort eine malolaktische Gärung durchlaufen und wurde dort ausgebaut.

## Farbe

intensives Strohgelb

## Nase

Der *Weißer Burgunder Terrassen* gehört zu den großen Charmeurs im Portfolio des Weinguts. Er erinnert an perfekte gereifte Birnen, gelbe Äpfel und Mirabellen mit leicht exotischen Noten von Mango und Karambole. Alles umhüllt von einer feinen Schicht Sahnecrème, während darüber eine steinig-rauchige Note schwebt.

## Gaumen

Am Gaumen sind die exotischen Noten noch etwas präsenter. Hier ist auch ein wenig Ananas mit im Spiel. Die leichte Rauchigkeit ist ebenfalls vorhanden und basiert auf dem Muschelkalk, der dies gerne hervorruft. Die helle, fleischige und reife Frucht wird von einer vibrierenden, energiegeladenen Lebendigkeit und Druck am Gaumen durchdrungen. Das ist Mineralität par excellence. Gleichzeitig wirkt der Wein auskleidend, saftig und cremig am Gaumen.