

 Luckert, Zehnthalhof

# 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)

Grünspargel-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 *Weisse Burgunder Terrassen* gehört zu den großen Charmeuren 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 Sahnecreme, 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.