

 Luckert, Zehnthalhof

Maustal Spätburgunder Großes Gewächs

 2023, 750 ml

 Deutschland, Franken

 9912016184

 Pinot Noir/Spätburgunder

Alkoholgehalt: 13,0 %



Speisempfehlungen

von

Rehrücken Five Spices mit Serviettenknödel, Pastinake und karamellisierter Haselnuss (Wild)

Taube mit Holunder-Wacholder-Jus und fermentiertem Rotkohl (Geflügel)

Im Salzteig gebackene Rote Bete mit Maronen-Couscous (vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von vom 07.08.2024

Information zum Wein

Der Spätburgunder 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 dieser Lage sind die ältesten selbst gesetzten Reben. Wie immer beim Weingut Zehnhof Luckert wird von Hand gelesen, dann folgen Einmaischung im offenen Gärbehälter, Spontangärung, keine Chaptalisierung, keine kühle Vorvergärung, rund zwei Wochen auf der Maische, Ausbau über anderthalb Jahre in Burgunderfässern, ein Drittel davon neu. In 2022 wurde komplett entrapppt.

Farbe

tiefes Rubinrot

Nase

Der *Spätburgunder Maustal* öffnet sich mit einer Mélange aus Kirsche und Cassis, Himbeere und Walderdbeere, etwas Wacholder, nussigen Anklängen und geflammtem Holz. Darüber liegt eine leicht ätherische Note und etwas Lavendel.

Gaumen

Der 2022er *Spätburgunder Maustal* öffnet sich am Gaumen mit einer saftigen Frucht von Kirschen und Himbeeren. Der Wein zeigt eine Extraksüße, die ihm einen hedonistischen Touch verleiht. Neben der Frucht finden sich erdige Noten, etwas Leder, Unterholz, eine kreidige Textur und ein leicht trockenes Tannin. Der Wein bewegt sich mit einer agilen frischen Säure in eine langes, würziges Finale.