

## Pinot Cuvée QbA trocken

Weingut Zehnthof, Franken

Kategorie:	Rotwein
Rebsorte:	Spätburgunder, Frühburgunder
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	fruchtig, vollmundig
Alkohol:	13,5 vol. %
Serviertemperatur:	16-18° C
Servierempfehlung:	zu Coq au Vin, Braten, Wild, Pasta mit Pilzsauce oder Käse
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	17 80 61

### Charakteristik

Intensive Farbe mit reifer, feiner Beerenfrucht. Feine Säure & Tannine.

### Klima/Terroir

Die Cuvée stammt aus Sulzfelder Weinbergen. Die dortigen Böden sind vom oberen Muschelkalk mit Gelbkalkbänken geprägt. Alle Weinberge werden ökologisch bewirtschaftet. Die Reben werden im Kordonsystem erzogen, um die Erträge stark reduzieren zu können.

### Ausbau

Klassische Maischegärung im offenen Bottich, anschließend Ausbau der Weine über 18 Monate in gebrauten französischen Barriques.

### Das Weingut

Vier Jahrhunderte lang gehörte der 1558 erbaute Zehnthof in Sulzfeld am Main zum fürstbischöflichen Besitz, bis Theo Luckert das Anwesen 1970 kaufte und daraus einen Weinbetrieb formte. Erst seine Söhne Ulrich und Wolfgang allerdings machten daraus ein Weingut, dessen Name bis weit über die Grenzen seiner fränkischen Heimat bekannt ist. 17 Hektar Rebfläche, die sich über fränkische Spitzenlagen wie Maustal oder Sonnenberg erstrecken, sind vor allem mit Silvaner und Müller-Thurgau bepflanzt. Das Weingut ist im Weinführer Eichelmann mit der Höchstwertung - 5 Sternen „Weltklasse“ – ausgezeichnet.

