

Sulzfelder Müller-Thurgau QbA trocken

Weingut Zehnthof, Franken

| | |
|---------------------|---|
| Kategorie: | Weißwein |
| Rebsorte: | Müller-Thurgau |
| Geschmack: | trocken |
| Kurzbeschreibung: | ausgewogen, Muskatnote, guter Trinkfluss |
| Alkohol: | 12,0 vol. % |
| Serviertemperatur: | 8-10 °C |
| Servierempfehlung: | zu mittelkräftigen Fischgerichten, asiatischen Gerichten Wildgeflügel, Risotto |
| Verfügbare Formate: | 0,75 Liter |
| Artikel-Nr.: | 10 46 93 |

Charakteristika

Hellgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen. Das Bouquet ist sortentypischer mit Aromen von Äpfeln, Zitrusfrüchten und Birnen, begleitet von einer feinen Muskatnote. Ausgewogen im Geschmack mit einem eleganten Körper, feinen Säure und einem aromatischen Nachhall.

Klima/Terroir

Der Sulzfelder Müller-Thurgau 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

Nach der schonenden Pressung wurde der Wein mit weinbergseigenen Hefen vergoren und im traditionellen Doppelstückfass ausgebaut.

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.

