

Sulzfelder Spätburgunder QbA trocken

Weingut Zehnthof, Franken

Kategorie:	Rotwein
Rebsorte:	Spätburgunder
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	ehrllich, gerbstoffbetont
Alkohol:	13,0 vol. %
Serviertemperatur:	16-18 °C
Servierempfehlung:	Braten, Wild oder auch eine Käseplatte
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	10 49 15

Charakteristika

In der Nase verbreitet er einen Duft von Wildkräutern und roten Beeren mit einem Hauch orientalischer Gewürze. Am Gaumen zeigen sich seine präsenten feinkörnigen Gerbstoffe, die Aromen von Vanille und Zeder auf der Zunge zeigen. Begleitet werden diese würzigen Noten von etwas Kirsche und Wacholder.

Klima/Terroir

Der Sulzfelder Spätburgunder 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

Lagerung im kleinen Holzfass. Der Wein lag lange auf der Hefe und wurde dann weder geschönt noch filtriert abgefüllt.

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.

