

Sulzfelder Spätburgunder (BIO)

Region	Franken
Erzeuger	Zehnthof Luckert - Sulzfeld
Alkoholgehalt	13 % vol.
Rebsorte(n)	Pinot Noir
Bestell-Nr.	DFR020419

Rote Frucht, feine Würze und ein elegantes Mundgefühl sorgen hier für Begeisterung!

Die Parzellen, aus denen die Luckerts ihre biologisch gepflegten Spätburgunder beziehen, sind mittlerweile zwischen zwölf und 25 Jahre alt. Mit dem Alter der Reben sind auch die Weine in den letzten Jahren immer besser geworden. Das hat allerdings längst nicht nur mit dem Alter der Reben zu tun, sondern vor allem damit, dass es nun jemand im Weingut gibt, dessen Herz ganz deutlich für die Burgundersorten schlägt. Philipp Luckert, der Jüngste im Bunde der drei Generationen, die hier verantwortlich zeichnen, hat sich mehr als sein Vater und sein Großvater den französischen Sorten verschrieben und ist deretwegen bei Paul Fürst in Churfranken in die Lehre gegangen – sicher eine der besten deutschen Adressen, wenn es um diese Sorten geht. Er hat das Gelernte adaptiert und erzeugt nun Jahr für Jahr und mit zunehmender Erfahrung immer eigenständigere, von Anfang an allerdings bildschöne Weine wie eben diesen Sulzfelder Spätburgunder von 2019, der nach der Handlese eingemaischt und mit wenigen Rappen spontan vergoren wurde. Er reifte dann 18 bis 20 Monate in französischen Barriques bester Qualität, von denen rund ein Drittel pro Jahr neu angeschafft wird. Der Holzausdruck passt hervorragend zum Spätburgunder vom Muschelkalk, der nach Eiche, Vanille, Zimt, einer Spur Nelke und Wacholder, Weichselkirschen und roten Pflaumen, Walderdbeeren und dunklen Himbeercoulis duftet. Schon hier lässt sich die Eleganz dieses Weins erahnen, die sich dann am Gaumen mit dem Zusammenspiel von reifer Frucht, reifer Säure und einem charmanten Tannin bestätigt. Der „Sulzfelder“



Kontrollstelle: DE-ÖKO-039



Pinard de Picard GmbH & Co. KG
Campus Nobel
Alfred-Nobel-Allee 28
66793 Saarwellingen

Tel.: 0049 / 6838 / 97950 - 0
Fax: 0049 / 6838 / 97950 - 30
E-Mail: info@pinard.de

USt-IdNr.: DE 811881107
Biozertifiziert: DE-ÖKO-003

<https://www.pinard.de>

HRA Saarbrücken 8806,
persönlich haftende Gesellschafterin:
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH,
HRB Saarbrücken 26594

Geschäftsführer:
Ralf Zimmermann, Martin Lehnen

Deutsche Bank AG
IBAN: DE61 5907 0070 0055 6019 00
Swift/ BIC: DEUTDE33HAN33

Kreissparkasse Saarlouis
IBAN: DE64 5935 0110 0076 3000 45
Swift/BIC: KRSAD333

ist ein Wein, der seine Kraft nicht verleugnet, aber bändig und in Seide packt. Er hat zudem etwas Ätherisches, was an Minze erinnert und sich mit einer kühlen steinigen Aromatik verbindet. Das ist ohne Frage ein herausragender Ortswein und ein fränkischer Spätburgunder auf einem exzellenten Niveau!

Trinkempfehlung: Potenzial bis 2030+. Momentan noch unbedingt karaffieren. ☒

Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	k.A.
Restzucker	k.A.	Schwefelige Säure (gesamt)	k.A.
Gesamtsäure	5.5 g/l	Analysedatum	k.A.

Pinard de Picard GmbH & Co. KG
Campus Nobel
Alfred-Nobel-Allee 28
66793 Saarwellingen

Tel.: 0049 / 6838 / 97950 - 0
Fax: 0049 / 6838 / 97950 - 30

E-Mail: info@pinard.de

USt-IdNr.: DE 811881107
Biozertifiziert: DE-ÖKO-003

<https://www.pinard.de>

HRA Saarbrücken 8806,
persönlich haftende Gesellschafterin:
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH,
HRB Saarbrücken 26594

Geschäftsführer:
Ralf Zimmermann, Martin Lehnen

Deutsche Bank AG
IBAN: DE61 5907 0070 0055 6019 00
Swift/ BIC: DEUTDE33HAN

Kreissparkasse Saarlouis
IBAN: DE64 5935 0110 0076 3000 45
Swift/BIC: KRSAD333