

## Sulzfelder Gelber Muskateller (2022)

Region	Franken
Erzeuger	Zehnthof Luckert - Sulzfeld
Alkoholgehalt	12 % vol.
Rebsorte(n)	Pinot Noir
Bestell-Nr.	DFR021122

### Vom Main, abseits vom Mainstream – Gelber Muskateller aus Franken!

Trocken ausgebauter Gelber Muskateller wurde in den letzten Jahren immer populärer und ist aktuell eine der Trendsorten. Eine Renaissance einer uralten Rebe, denn sie gehört zu den ältesten Rebsorten überhaupt, die Ihre Wurzeln wohl in Italien oder Griechenland hat – die Ampelographie ist sich da nicht so ganz sicher. Die weltweit angebaute Sorte boomte vor allem in Österreich und in den letzten 20 Jahren hat sich dort die Rebfläche der Sorte rund verzehnfacht. In Deutschland ist die mittelspät bis spät reifende Traube wegen ihrer Winterfrostopfindlichkeit nicht sonderlich weit verbreitet – die Gesamtrebfläche beträgt hierzulande gerade einmal ca. 500 Hektar, das ist ungefähr ein Drittel, der Fläche, die bei unserem österreichischen Nachbarn mit dieser Traube bepflanzt ist. Die Interpretation des Gelben Muskatellers der Vollblutwinzer Ulrich und Wolfgang Luckert aus Franken ist eine ganz eigene. Sie hat so gar nichts von einem massenkompatiblen Zeitgeistwein – und das ist auch gut so! Ihnen ist hier über die Maßen ungewöhnlicher, eigenständiger und überaus spannender Tropfen gelungen. Der Gelbe Muskateller kommt nach der Spontangärung zum Ausbau ins 2400 Liter fassende Doppelstückfass aus Spessarteiche, was ihm keine spürbare Holznote verpasst, sondern eher eine entspannte Geschmeidigkeit. Seit 2009 übrigens wird der Zehnthof komplett ökologisch bewirtschaftet. Eingeschenkt zeigt sich der Wein in einem intensiven Strohgelb und verströmt einen verführerischen Duft nach Holunderblüten, Grapefruit und Pfirsich, dazu eine deutliche und klare Mineralität.



Kontrollstelle: DE-Ä-KO-039



Am Gaumen dann wird er intensiv und stoffig, bleibt aber trotzdem klar und präzise. Die kernige Säure (6,1 Gramm) gibt dem Wein eine feinfruchtige Frische und einnehmende Lebendigkeit. Besonders spannend sind die würzigen und kräutrigen Aromen, da finden wir Minze, Süßholz, Bergamotte und eine lilienartige Floralität. Alles intensiv und gleichzeitig fein balanciert, mit grip und ordentlichem Nachhall. Der fast schon gefährlich trinkige Muskateller der Luckerts passt perfekt zur Nikkei-Küche (der Fusion aus peruanischer und japanischer Küche) und zu allen Gerichten, die mit ordentlich Schärfe und Säure spielen.

Ab sofort bis 2026+.

Allergene

Sulfite

---

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](mailto: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: DEUTDE33

Kreissparkasse Saarlouis  
IBAN: DE64 5935 0110 0076 3000 45  
Swift/BIC: KRSAD555