



Luckert, Zehnthof

Sulzfelder Silvaner Alte Reben



, 750 ml



Germany,



9912016187



Alkoholgehalt:

0,0 %



Food recommendations

from Marian Henß

Lauwarmer Kräutersalat mit gebratenen Pfifferlingen, jungem Spinat, Zitronenverbene und einer Vinaigrette aus Haselnussöl und Bergamotte.

Gerösteter Sellerie mit Zitronenthymian-Butter, Creme aus weißen Bohnen

Risotto aus Dinkel und Kräutern, mit Petersilie, Liebstöckel und einem Hauch Grapefruitschale

Tasting review

by Marian Henß on 11.11.2025

Das Weingut Luckert befindet sich in Sulzfeld im ehemaligen Zehnthof. Das aus dem Jahre 1558 stammende Gebäude verdankt seinen Namen der Tatsache, dass hier früher die Bauern den Zehnten an die Kirche abliefern mussten. Heute gehört das VdP-Weingut Luckert – Zehnthof zu den Vorzeigebetrieben in Franken und ganz Deutschland. Zahlreiche Auszeichnungen, wie jüngst durch Stuart Pigott in der FAZ, der das Weingut zu den Aufsteigern des Jahres kürte, zeigen von der herausragenden Qualität der Weine vom Main. Die Weine der Gebrüder Ulrich und Wolfgang Luckert zeichnen sich durch eine unglaubliche Klarheit und Präzision aus, die mit einer einzigartigen Stilistik glänzen.

Farbe:

Leuchtendes, schimmerndes Goldgelb mit grünen Reflexen

Nase:

Ein duftiger, saftig strukturierter Silvaner, der seine gelbfruchtige Aromatik präzise entfaltet: Mirabelle, Pfirsich, gelbe Pflaume, Kaki und ein Hauch reifer Papaya bestimmen das Bild, begleitet von einer belebenden Grapefruit- und Bergamottenote. Diese Frucht wird auf markante Weise von frischen Kräuterakzenten flankiert – Kaffir-Limettenblätter, Zitronenmelisse, Zitronenthymian und etwas Koriander sorgen für eine duftige, fast ätherische Frische. Im Hintergrund zeigen sich feine Anklänge von Hefe und Rauch, die der Nase Tiefe und einen subtilen, erdverbundenen Ton verleihen. Die Kombination aus kalkig-steinigem Untergrund, herber Frucht und würziger Klarheit wirkt ausgesprochen typisch fränkisch und vermittelt einen Eindruck von innerer Spannung und Präzision.

Gaumen:

Trocken, gradlinig und kernig – ein Silvaner mit Haltung. Der Auftakt ist straff, von moderater, aber feingliedriger Säure getragen. Die Frucht tritt hier bewusst zurück, macht Platz für eine vibrierende mineralische Textur: steinig, salzig und mit einer feinen kalkigen Adstringenz, die den Wein tief und lang erscheinen lässt. Die leicht rauchige, hefige Komponente greift elegant in das Mundgefühl ein und verleiht ihm einen fast kühlen, kontemplativen Charakter. Im langen Nachhall zeigen sich subtile Anklänge von kaltem Rauch, Hefe und einer zarten Butterbrioche-Note – nie süß, sondern komplex und erdverbunden. Die Kräuteraromen bleiben auch hier präsent, tragen die Frische weit hinaus und betonen den souveränen, mineralisch-kräutrigen Stil dieses Weins.