

 Luckert, Zehnthalhof

*Silvaner trocken*

 2024, 750 ml

 Deutschland, Franken

 9912016178

 Silvaner

Alkoholgehalt: 12,0 %

**Speisempfehlungen**

von Marian Henß

Zanderfilet auf Fenchelgemüse mit Zitronenmelisse-Öl

Spargelrisotto mit Koriander-Pesto

Fränkischer Ziegenkäse mit Khaki-Chutney und Kräutersalat



# Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 02.07.2025

## Info:

In den Sulzfelder Weinbergen wachsen die 24-44 Jahre alten Reben auf oberem Muschelkaliboden. Die Erträge liegen für einen Ortswein aus sehr qualitätsorientierten Erträgen von 55hl/ha.

Die Vinifikation findet mit natürlichen Hefen und im traditionellen Holzfass statt.

Markant fränkische 2,6g/l Restzucker treffen auf wohl dosierte 5,2g/l Säure.

## Farbe:

Helles Grüngelb mit leuchtenden Elementen.

## Nase:

Sehr typisch für Silvaner, klar und schnörkellos: ein Wechselspiel von gelben und grünen Aromen. Gelbe Früchte wie Mirabelle, Khaki, Kaffee-Limette, Limone und Grapefruit treffen auf grün-etherische Noten von Zitronenmelisse, Koriander und Petersilie. Dazu feine vegetabile Anklänge von Erbsensprosse, Fenchelsaat und Fenchelgrün. Der kalkige Untergrund verleiht der Nase eine präzise, fast kühle Mineralität.

## Gaumen:

Kernig, knackig und saftig, mit spürbarem Druck am Gaumen. Der Wein baut sich dicht und kompakt auf, zeigt eine schöne Breite, die jedoch von einer belebenden Säure gut eingefangen wird. Gelbe und grüne Aromen spiegeln sich am Gaumen wider. Kalkige Mineralität sorgt für einen straffen Charakter, während Säure und feiner Schmelz perfekt balanciert erscheinen. Das Finish ist lang, herb, frisch und würzig, mit den Aromen der Nase, die auch im Abgang noch einmal intensiv auftreten.