

 Luckert, Zehnthalhof

Sulzfelder Roter Silvaner trocken

 2024, 750 ml

 Deutschland, Franken

 9912016186

 Silvaner

Alkoholgehalt: 12,0 %

Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Wurzelgemüse-Frittata (vegetarisch)

Schweinebauch mit Pistazien und Feigen (Schwein)

Rotes Thaicurry mit Tofu (vegetarisch)



Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 05.09.2025

Information

Der Rote Silvaner ist neben dem Grünen, Blauen und Gelben eine weitere historische Spielart des Silvaners, die zwar früher häufig in Franken zu finden war, den die Luckerts aber vor mehr als zehn Jahren im Elsass besorgen mussten, weil es in Franken nichts mehr gab. Mittlerweile stehen alle vier Varianten in den Weinbergen der Luckerts. Wie üblich, wurde der Silvaner nach verlängerter Standzeit, Spontanvergärung und malolaktischer Gärung im großen Holz ausgebaut.

Farbe

intensiv leuchtendes Zitronengelb

Nase

Der *Sulzfelder Rote Silvaner* ist ein feiner, duftiger, sinnlicher Wein. Er verbindet Noten von Orangen-, Holunder- und Lindenblüten mit ein wenig Muskat, Rauch und cremiger Birne. Er ist im Duft nicht so würzig und expressiv wie die grünen Varianten, dafür aber hat er mehr von seinem Stammvater, dem Traminer und bildet eine Brücke zum charmanten Weißburgunder.

Gaumen

Am Gaumen wirkt dieser Wein stoffig und nussig mit einer würzigen Mineralität und einem Hauch von Süßholz und Anis, das ihn kurzzeitig ein wenig mediterran wirken lässt. Doch besitzt er gleichzeitig eine Kühle und Klarheit, Präzision und kalkige Mineralität, die seine Herkunft doch klar erahnen lässt. Dieser *Rote Silvaner*, der kraftvoll und elegant, finessenreich und erdverbunden wirkt und auch am Gaumen seine Traminer-Abstammung nicht verhehlt, ist ein wunderbarer Sidekick zu den klassischen Silvanern des Hauses.