

 **Luckert, Zehnthalhof**

Sulzfelder Silvaner trocken

 2024, 750 ml

 Deutschland, Franken

 9912016177

 Silvaner

Alkoholgehalt: 12,0 %

Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Maultaschen mit Zwiebelschmelze (Fleisch)

Majoran-Bratwurst mit Bratkartoffeln und Rahmwirsing (Fleisch)

Mit Parmigiano Reggiano und Gartenkräutern überbackene
Frühkartoffeln und Spargel (vegetarisch)



Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 12.05.2025

Informationen zum Wein

Nach Naturland-Richtlinien erzeugte Trauben aus vornehmlich Ersten und Großen Lagen des VDP-Weinguts, die im oberen Muschelkalk am Sonnenberg, Sulzfelder Berg und im Maustal stehen. Es sind Vorlesen und Erträge jüngerer Pflanzungen. Die Trauben werden im Weingut mit einer nur kurzen Maischzeit gepresst und spontan vergoren. Der Wein durchläuft immer einen biologischen Säureabbau und wird im Fuder ausgebaut.

Farbe

strohgelb

Nase

Wenn man die Weine der Luckerts über die Jahre hinweg verfolgt, dann müssen zwangsläufig auch die Erwartungen an diesen fränkischen Vorzeigebetrieb immer weiter steigen. Doch sie übertreffen sich immer wieder selbst. Auch im Frostjahr 2024, der die Erträge weitgehend dezimiert hat. Der *Sulzfelder Silvaner* besitzt einen kräutrig grü nwürzigen Duft, in dem ein leichtes Süßholz und eine Curryblatt-Note mitschwingt. Zudem Äpfel und Apfelschalen, Grapefruit samt Zesten, etwas blonder Tabak, einen Hauch von Nüssen sowie Gestein mit Flechten.

Gaumen

Am Gaumen ist der Wein trocken, balanciert, saftig, druckvoll und genauso salzig, dass einem das Wasser im Munde zusammenläuft. Er wirkt geradlinig, feingliedrig und elegant mit einem leichten Gerbstoff. Zudem ist er frisch, cremig und mit seiner feinen Würze durch und durch ein fränkischer Silvaner – mit genialem Preis-Genuss-Verhältnis.