

 **Luckert, Zehnthalof**

# *Sulzfelder Müller-Thurgau* *trocken*

 2024, 750 ml

 Deutschland, Franken

 9912016179

 Müller-Thurgau

Alkoholgehalt: 12,0 %

## **Speisempfehlungen**

von Marian Henß

Gebeiztes Felchen mit Kräuter-Vinaigrette und geröstetem Baguette  
mit Kräuter-Pesto.

Garnelen vom Grill mit Paprika-Aioli.

Salat von Apfel und Kohlrabi mit Leindotteröl-Vinaigrette und  
Leinsamen.



# Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 02.07.2025

## Info:

In den Sulzfelder Weinbergen wachsen die 17 bis 38-jährigen Reben auf oberem Muschelkalboden. Die Erträge liegen für einen Ortswein aus Müller-Thurgau aus sehr qualitätsorientierten Erträgen von 58hl/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:

Die Nase präsentiert sich sortentypisch eher zurückhaltend und niemals aufdringlich, zugleich jedoch erstaunlich facettenreich. Der Wein lebt spürbar von seiner Jugend und trägt noch einen hefigen Mantel, der ihm Tiefe und Spannung verleiht. Es entfalten sich Aromen von frisch gehackter Mandel, Lindenblüten sowie Blüten von Mandel und Apfel. Besonders markant ist das Apfelthema, das sich vielschichtig zeigt: gelbe und grüne Äpfel, frisch geschnitten, sowie die Schale roter Äpfel sorgen für ein frisches, lebendiges Aromabild. Hinzu kommen feine Anklänge von Fenchel, Dill, Zitronengras und Koriander, die dem Duft einen animierenden Frischekick verleihen. Wer tiefer hineinriecht, entdeckt außerdem Noten von Melisse, Kerbel und Petersilie. Insgesamt zeigt sich ein stimmiges, harmonisches Bild, das nicht überfordert, aber die Lust auf den ersten Schluck weckt.

## Gaumen:

Am Gaumen setzt sich dieser Eindruck konsequent fort. Der Wein startet mit einem feinen Schmelz, der auf die noch präsenten Hefenoten im jungen Stadium zurückzuführen ist. Er wirkt saftig und zupackend, mit einer moderaten, angenehm eingebundenen Säure. Die Frucht bleibt präsent, drängt sich jedoch nicht lautstark in den Vordergrund. Stattdessen treten nussige, florale und kräuterige Aromen stärker hervor. Besonders die Lindenblüte, die bereits in der Nase präsent war, zeigt sich deutlich. Die Kräuteraromen sorgen für Frische und verleihen dem Wein eine bemerkenswerte Tiefe, die ihn äußerst spannend macht. Alles in allem steht hier ein sehr gelungener Müller-Thurgau im Glas, der durch Balance und Charakter überzeugt.