

 **Luckert, Zehnthalof**

Sulzfelder Sauvignon Blanc *trocken*

 2024, 750 ml

 Deutschland, Franken

 9912016180

 Sauvignon Blanc

Alkoholgehalt: 12,5 %

Speisempfehlungen

von Marian Henß

Gebratener Kalmar in Scheiben mit Kräuter-Aioli.

Forelle Müllerin-Art mit Salzkartoffeln.

Roastbeef, kalt aufgeschnitten, mit Sauce Remoulade und Bratenjus.



Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 02.07.2025

Info:

In den Sulzfelder Weinbergen wachsen die 5-24 Jahre jungen Reben auf oberem Muschelkalboden. Die Erträge liegen für einen Ortswein aus sehr qualitätsorientierten Erträgen von 45hl/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 Strohgelb mit leicht grünlichen Reflexen, brillant und klar.

Nase:

Die Nase zeigt sich bemerkenswert zurückhaltend für einen Sauvignon Blanc und verzichtet bewusst auf die oft forcierte, grüne Aromatik dieser Rebsorte. Also im Grunde genommen: ganz typisch für die Stilistik des Weinguts Luckert. Stattdessen dominieren gelbe Fruchtaromen, angeführt von reifer Mirabelle, saftiger Aprikose und einem Hauch Pfirsich. Hinzu treten fruchtig-säuerliche Noten von Maracuja sowie Zitrusfrüchte wie Blutorange, Grapefruit und in besonders intensiver Ausprägung Pomelo, deren präzise, leicht herbe Frische dem Duft eine wunderbare Strahlkraft verleiht. Ergänzt wird das Aromenspektrum von einer Vielzahl herbaler Nuancen, die jedoch harmonisch und kompakt wirken, ohne vordergründig grün zu erscheinen: Zitronengras, Sauerampfer, Kerbel, Zitronenmelisse, Koriander und Minze fügen sich stimmig ein. Zwar deuten sich noch weitere feine Aromen an, doch werden diese momentan von der markanten Kräuterwürze überlagert und könnten sich mit zunehmender Reife des Weins noch stärker entfalten. Besonders beeindruckend sind die frischen Akzente der Pomelo-Segmente, die eine herrliche Lebendigkeit in die Nase bringen.

Gaumen:

Am Gaumen setzt sich dieser moderne, eher untypische Sauvignon Blanc-Stil konsequent fort. Der Wein zeigt sich herrlich saftig, frisch und vital, mit einer klaren, aber nicht aggressiven grünen Fruchtigkeit. Die Textur ist angenehm glatt, während eine mittlere, gut eingebundene Säurestruktur für Trinkfluss sorgt. Das Terroir wirkt präsent, jedoch nicht dominant, und verleiht dem Wein eine feine mineralische Note sowie subtile Tiefe. Insgesamt vermittelt er eine eindrucksvolle Balance aus Frische, Druck und lebendiger Struktur. Im mittleren Nachhall treten erneut die hellen Fruchtaromen sowie die herbalen Anklänge hervor und runden das Geschmacksbild auf elegante Weise ab. Dies ist ein Sauvignon Blanc, der sich zeitgemäß, bewusst atypisch und modern im Kontext seines Terroirs präsentiert.