Luckert, Zehnthof

Sulzfelder Sauvignon Blanc trocken

, 750 ml

Germany,

9912016196

Alkoholgehalt: 0,0 %



Food reccomendations

from Christina Hilker

Gelbes Kichererbsen Curry (vegan)

Garnelen Pasta mit Chili, Knoblauch und Limette

Ochsenherztomate mit Hackfleisch Füllung

Tasting review

by Christina Hilker on 23.05.2026

Das Weingut Luckert befindet sich in Sulzfeld im ehemaligen Zehnthof. Das aus dem Jahre 1558 stammende Gebäude verdankt seinen Namen der Tatsache, dass hier früher die Bauern den Zehnten an die Kirche abliefern mussten. Heute gehört das VdP-Weingut Luckert – Zehnthof zu den Vorzeigebetrieben in Franken und ganz Deutschland. Zahlreiche Auszeichnungen, wie jüngst durch Stuart Pigott in der FAZ, der das Weingut zu den Aufsteigern des Jahres kürte, zeigen von der herausragenden Qualität der Weine vom Main. Die Weine der Gebrüder Ulrich und Wolfgang Luckert zeichnen sich durch eine unglaubliche Klarheit und Präzision aus, die mit einer einzigartigen Stilistik glänzen.

Farbe:

Helles Goldgelb mit zarten grünen Reflexen.

Nase:

Der 2025er Sulzfelder Sauvignon Blanc zeigt sich schon in der Nase als Paradebeispiel für Sauvignon Blanc. Die typischen Stachelbeeraromen verbinden sich mit grüner Paprika und schwarzer Johannisbeere, wilder Minze und Limette. Ein Auftakt, der mit Kühle und Kräuterfrische betört.

Gaumen:

Am Gaumen trifft man erneut auf viel Frische und unzählige Kräuternoten, die von einer feinen Note, die an Pfirsich und Litschi erinnert, begleitet werden. Er wirkt saftig und charmant, was ihn zum perfekten Begleiter zu Gerichten werden lässt, die mit fruchtigen und pikanten Noten agieren.