Luckert, Zehnthof

Maustal Silvaner Großes Gewächs

, 750 ml

Germany,

9912016170

Alkoholgehalt: 0,0 %



Food reccomendations

from Christoph Raffelt

Geröstete Pastinaken mit Pfifferlingen, Parmesan und Thymian (vegetarisch)

Filet vom Duroc-Schwein mit Spitzkohl und Schupfnudeln (Fleisch, Schwein)

Zander auf Gelbe-Beete-Risotto mit leicht gerösteten Maroni (Fisch)

Tasting review

by Christoph Raffelt on 07.08.2024

Information zum Wein
Der Silvaner stammt aus der Weinlage Maustal, einem südlich von Sulzfeld am Main gelegenen vier Hektar großen Weinberg in süd- und südöstlicher Ausrichtung. Die Steillage wird vom kargen und skelettreichen Oberen Muschelkalk geprägt. Die Reben für den Silvaner sind die ältesten selbst gesetzten Reben und stammen aus den Jahren 1962 und 1963. Besonders ist hier, dass es Gelber Silvaner und nicht der Grüne Silvaner ist, der hier gepflanzt wurde.Wie immer beim Weingut Zehnthof Luckert wird hier von Hand gelesen, gerebelt, eine etwas längere Maischestandzeit gewährt und spontan vergoren. Ausgebaut werden Luckerts Weine im klassischen Doppelstückfass aus Spessart-Eiche.

Farbe
mittleres Strohgelb

Nase
Luckerts *Silvaner Maustal* gehört auch in 2023 wieder zu den großen deutschen Weinen. Die Balance dieses Weines ist umwerfend. Schon im Duft passt hier alles zusammen. Die feine Frucht, das Florale, das nur leicht Steinige und Würzige, markiert durch Flechten auf feuchtem Gestein, einer ganz dezenten Reduktion,nussigen, tabakigen Noten, etwas Curry, grünen Fruchtnoten, etwas Wurzelgemüse und einer ganz feinen Süße.

Gaumen
Am Gaumen präsentiert der *Silvaner Maustal* eine elegante Säure, eine seidige Textur und eine Mischung aus gelber Paprika, weißfleischiger Frucht und etwa Zitrus, durch die sich die Säure schlängelt und die feine Energie der Mineralität im Schlepptau hat. Hinzu kommt die in der Nase schon wahrnehmbare Würze und Kräutrigkeit, das Tabakige und Nussige. Das ist Weltklasse-Silvaner mit Dichte und Konzentration, Struktur und einer einzigartigen entspannten Selbstgewissheit.