



Luckert, Zehnthof

Sonnenberg Silvaner - Gelbkalk- trocken VDP Erste Lage



2024, 750 ml



Deutschland, Franken



9912016188



Silvaner

Alkoholgehalt:

12,5 %



Speisempfehlungen

von Marian Henß

Geschmorter Lauch mit Kümmel und Haselnussbutter, fermentierte
Zitrone.

Gebratene Spitzmorcheln auf Hafer-Walnuss-Creme, mit
Fenchelgrün und einem Sud aus Dillblüten und Anis.

Gerösteter Blumenkohl mit Meerrettichrahm und Dillöl

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 11.11.2025

Info:

Der Sulzfelder Sonnenberg ist eine VDP.Erste Lage und hier bei Luckert Jahr für Jahr eine Bank in Sachen solidem Silvaner.

Die Reben sind zwischen 44 und 52 Jahren. Sie wachsen auf nach Süden exponierten Lagen mit oberem Muschelkalk und gelb verwitterten Kalkbänken. 50hl/ha stehen in den Büchern. Die Ausbau erfolgt bei Luckert traditionell im großen Holzfass mit spontaner Gärung.

Fränkisch-trockene 1,1g/l Restzucker treffen auf für Silvaner positiv hohe 5,8g/l Säure.

Farbe:

Leuchtendes Strohgelb mit grünlich schimmernden Reflexen

Nase:

Ein charakterstarker, lagenbetonter Silvaner mit ausgeprägtem Kalk- und Hefeton. Der Duft wirkt tief und linear zugleich – geprägt von Salzteig, Kreide und feiner Hefe, die ein cremig-teigiges, fast warmes Fundament legen. Darüber entfalten sich dezente gelbfruchtige Noten – gegrillte Ananas, reifer Pfirsich, saftige Conference-Birne und ein Hauch grüne Mango. Die Frucht bleibt kontrolliert, fast scheu, eingebettet in einen komplexen Kontext aus Piment, Kümmel, Anis, Koriandersaat und Fenchel, die dem Wein Tiefe und eine balsamisch-würzige Dimension verleihen. Subtile Eindrücke von Mais und gelber Rübe ergänzen das Bild – erdig, charmant, vegetabil. Eine feine Rauchnote und die kalkige Frische des Bodens spannen alles zu einem klaren, puristischen Ganzen.

Gaumen:

Am Gaumen zeigt der Sonnenberg-Silvaner Energie und Stringenz. Die Struktur ist druckvoll, straff und spannungsgeladen, getragen von einer im Silvaner-Kontext beachtlich lebhaften Säure. Er öffnet sich mit feinem Schmelz, der aber rasch von der Säure durchbrochen wird – ein faszinierendes Wechselspiel aus Aufbau und

Zerlegung, aus Cremigkeit und klarer Linearität. Der Wein wirkt dabei stets animierend, hält den Trinkfluss hoch und den Speichelfluss in Bewegung. Mit jedem Schluck gewinnt die salzige, kalkige Textur an Präsenz, die Hefe bleibt subtil spürbar, und die hellen Kräuter- und Gewürztöne aus der Nase kehren im Nachhall präzise zurück. Besonders die Koriandersaat und eine feine Spur Anis bleiben lange stehen. Ein Silvaner von rhythmischer Spannung – fordernd, klar und tief verwurzelt im Kalk.