Luckert, Zehnthof

Sulzfelder Chardonnay trocken

2025, 750 ml

Deutschland, Franken

9912016198

Chardonnay

Alkoholgehalt: 12,5 %



Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Süßkartoffeln mit Kokos-Beurre-Blanc und Limette (vegetarisch)

Rochenflügel mit Kapern und weißem Bohnenpüree

Wachtel mit Aprikose und Pistazie

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 22.05.2026

Info zum Wein:

Ausbau in großen Holzfässern, Spontangärung.

Farbe:

Funkelndes Goldgelb, zarte grüne Reflexe.

Nase:

Der 2025er Sulzfelder Chardonnay präsentiert sich saftig mit exotischen Aromen, die an Limette, Orange, Mango und Sternfrucht erinnern. Begleitet wird das Ganze von feinen Anis- und Mandelnoten und dem Duft von frisch gebackener Brioche. Wunderschön eingefasst ist das Ganze in eine markante und steinige Mineralität.

Gaumen:

Ein saftiger, exotischer Spaßmacher mit Finesse und Spiel befindet sich hier im Glas. Die ausgeprägte Frucht wird von einer feinen Fruchtsüße untermalt und einer lebendigen Säure. Der perfekte Speisenbegleiter zu einer großen Vielzahl von unterschiedlichen Gerichten.