Luckert, Zehnthof

Silvaner trocken

2025, 750 ml

Deutschland, Franken

9912016194

Silvaner

Alkoholgehalt: 12,5 %



Speisempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

Stulle mit Käse

Stulle mit Rauchforelle und Kren

Leberwurst Stulle mit Gürkchen

Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 04.04.2026

Silvaner aus biologisch bewirtschafteten Sulzfelder Lagen auf kargem fränkischen Muschelkalk, erzeugt vom Zehnthof Luckert, der ausschließlich Weinberge in Sulzfeld am Main bewirtschaftet und seit Jahren nach Naturland-Richtlinien zertifiziert ist. Typisch für den Betrieb sind streng fränkisch trocken ausgebaute Silvaner mit niedrigen Erträgen, spontaner Vergärung und Ausbau im großen, traditionellen Doppelstückfass aus Spessart-Eiche, wodurch die kalkgeprägte Mineralität der Lagen Maustal, Sonnenberg und Sulzfelder Berg im Mittelpunkt steht.

Farbe:
Helles Gelb mit grünen Reflexen und jugendlichem CO2.

Nase:
Der 2025 Silvaner vom Zehnthof Luckert ist in der Nase zunächst etwas reduziert und vom Milchsäureabbau geprägt, bis mit zunehmender Belüftung die satte gelbe Frucht brilliert: gelbe Birnen und pausbäckige Äpfel, etwas Nektarine nebst Küchenkräutern wie Borretsch und Kerbel füllen seinen Bauchladen. Dezent würzige Noten im Hintergrund geben ihm zusätzliches Profil.

Mund:
Jugendlich agil mit ordentlich Verve und Esprit eröffnet er am Gaumen. Super saftig mit praller gelber Frucht ist dies ein Silvaner par Excellence wie aus dem Lehrbuch. Die reife Säure agiert subtil im Hintergrund, die Frucht ist zurückgenommen und kommt ohne Restsüße aus, denn der Wein ist knalltrocken. Puristischer Spaß mit freudvollem Naturell.