

 **Luckert, Zehnthalhof**

Sulzfelder Silvaner Alte Reben

 2024, 750 ml

 Deutschland, Franken

 9912016187

 Silvaner

Alkoholgehalt: 12,5 %

Speisempfehlungen

von Marian Henß

Lauwarmer Kräutersalat mit gebratenen Pfifferlingen, jungem Spinat, Zitronenverbene und einer Vinaigrette aus Haselnussöl und Bergamotte.

Gerösteter Sellerie mit Zitronenthymian-Butter, Creme aus weißen Bohnen

Risotto aus Dinkel und Kräutern, mit Petersilie, Liebstöckel und einem Hauch Grapefruitschale



Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 11.11.2025

Info:

Die Alten Reben weisen ein Alter von 49 bis 62 Jahren auf. Diese wachsen auf den Sulzfelder Weinbergen auf oberem Muschelkalk. Ertragswerte von ca. 45hl/ha werden eingebracht. Traditionell wird in Holzfässern mit natürlichen Hefen vergoren. Trockene 1,9g/l Zucker treffen auf 5,5g/l Säure.

Farbe:

Leuchtendes, schimmerndes Goldgelb mit grünen Reflexen

Nase:

Ein duftiger, saftig strukturierter Silvaner, der seine gelbfruchtige Aromatik präzise entfaltet: Mirabelle, Pfirsich, gelbe Pflaume, Kaki und ein Hauch reifer Papaya bestimmen das Bild, begleitet von einer belebenden Grapefruit- und Bergamottennote. Diese Frucht wird auf markante Weise von frischen Kräuterakzenten flankiert – Kaffir-Limettenblätter, Zitronenmelisse, Zitronenthymian und etwas Koriander sorgen für eine duftige, fast ätherische Frische. Im Hintergrund zeigen sich feine Anklänge von Hefe und Rauch, die der Nase Tiefe und einen subtilen, erdverbundenen Ton verleihen. Die Kombination aus kalkig-steinigem Untergrund, herber Frucht und würziger Klarheit wirkt ausgesprochen typisch fränkisch und vermittelt einen Eindruck von innerer Spannung und Präzision.

Gaumen:

Trocken, gradlinig und kernig – ein Silvaner mit Haltung. Der Auftakt ist straff, von moderater, aber feingliedriger Säure getragen. Die Frucht tritt hier bewusst zurück, macht Platz für eine vibrierende mineralische Textur: steinig, salzig und mit einer feinen kalkigen Adstringenz, die den Wein tief und lang erscheinen lässt. Die leicht rauchige, hefige Komponente greift elegant in das Mundgefühl ein und verleiht ihm einen fast kühlen, kontemplativen Charakter. Im langen Nachhall zeigen sich subtile Anklänge von kaltem Rauch, Hefe und einer zarten Butterbrioche-Note – nie süß, sondern komplex und erdverbunden. Die Kräuteraromen bleiben auch hier präsent, tragen die Frische weit hinaus und betonen den souveränen, mineralisch-kräutigen Stil dieses Weins.