

 **Luckert, Zehnthof**

Maustal Silvaner Großes Gewächs

 2022, 750 ml

 Deutschland, Franken

 9912016155

 Silvaner

Alkoholgehalt: 1.350,0 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 0 g/l



Speiseempfehlungen

von Christina Hilker

Kartoffel-Lauch-Cannelloni mit Waldpilzen und

Apfel-Meerrettichschaum

(Gemüse & Vegetarisch)

Gegrillter Schwertfisch mit Muscheln, Fenchel und

Safran-Estragon-Sauce

(Fisch)

Kaisergranat auf Artischocken-Würfel mit Orangen-

Basilikum-Marinade

(Fisch)

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 23.11.2023

Info zum Wein:

Altes Maustal, oberer Muschelkalk, ca. 60 Jahre alte Reben

Farbe:

Helles, funkelndes Goldgelb.

Nase:

Der 2022er Sulzfelder Maustal Silvaner GG ist ein Verführer, der mit seinem ausgeprägten Duft nach Aprikose, reifer Quitte, Birnenkompott und süßen; hellen Blüten verführt. Er braucht Luft, viel Luft, dann gesellen sich Aromen von Ingwer, Anis und Kardamom hinzu, getragen von einer ausgeprägten und markanten steinigen Mineralität. Man kann in seinem jugendlichen Stadium schon erahnen, welch großes Entwicklungspotential in ihm steckt.

Gaumen:

Auf die fruchtige und duftige Nase folgt auf der Zunge ein präziser und mineralisch; salzig anmutender Tropfen am Gaumen, der viel Gripp besitzt, eine erfrischende Säure und einen langen Nachhall. Er wird in den nächsten Jahren noch deutlich zulegen und seine ganze Pracht offenbaren. Der Ungeduldige tut gut daran ihn zu dekantieren oder ihm ein paar Tage der Öffnung im Kühlschrank zuzugestehen.