

Sulzfelder Silvaner „Muschelkalk“ QbA

Weingut Zehnthof, Franken

Kategorie:	Weißwein
Rebsorte:	Silvaner
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	gradlinig, stoffig, feingliedrig, vielschichtig
Alkohol:	12,0 vol. %
Serviertemperatur:	8-10 °C
Servierempfehlung:	zu mittelkräftigen Fleischgerichten, asiatischen Gerichten, Wildgeflügel und Schweinefleisch
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	10 46 94

Charakteristika

Leuchtende strohgelbe Farbe. Das Bouquet ist sortentypisch mit Aromen von reifen Äpfeln, tropischen Früchten und Zitrus, begleitet von kräutrig-würzigen Noten. Am Gaumen gradlinig und stoffig mit einem eleganten Körper und feingliedrigen Säure.

Klima/Terroir

Der Silvaner stammt aus Sulzfelder Weinbergen. Die dortigen Böden sind vom oberen Muschelkalk mit Gelbkalkbänken geprägt. Alle Weinberge werden ökologisch bewirtschaftet. Die Reben werden im Kordonsystem erzogen, um die Erträge stark reduzieren zu können.

Ausbau

Nach der schonenden Pressung wurde der Wein mit weinbergseigenen Hefen vergoren und im traditionellen Doppelstückfass ausgebaut.

Das Weingut

Vier Jahrhunderte lang gehörte der 1558 erbaute Zehnthof in Sulzfeld am Main zum fürstbischöflichen Besitz, bis Theo Luckert das Anwesen 1970 kaufte und daraus einen Weinbetrieb formte. Erst seine Söhne Ulrich und Wolfgang allerdings machten daraus ein Weingut, dessen Name bis weit über die Grenzen seiner fränkischen Heimat bekannt ist. 17 Hektar Rebfläche, die sich über fränkische Spitzenlagen wie Maustal oder Sonnenberg erstrecken, sind vor allem mit Silvaner und Müller-Thurgau bepflanzt. Das Weingut ist im Weinführer Eichelmann mit der Höchstwertung - 5 Sternen „Weltklasse“ - ausgezeichnet.

