

Franken

Anbaugebiet:

Seit über 1200 Jahren wird in Frankens Weinbergen und -kellern der Wein kultiviert. Was einst fast ausschließlich in den Händen von Klöstern lag, pflegt heute eine Vielzahl „weltlicher“ Winzer mit großer Sorgfalt. Auf rund 6.300 Hektar gedeihen die fränkischen Reben, bei denen zu knapp 85 Prozent Weißweinsorten – und hier vor allem Silvaner, Müller-Thurgau und Bacchus – die Hauptrolle spielen. Aber auch die Roten sind ein Genuss: mal samtig, mal fruchtig oder mit einer gehörigen Portion Feuer.

Weingut Zehnthof Luckert

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 einen guten Klang hat. 17 Hektar Rebfläche, die sich über die fränkischen Spitzenlagen Maustal und Cyriakusberg erstrecken, sind vor allem mit Silvaner und Müller-Thurgau bepflanzt. Alle Weinberge sind mittlerweile natürlich begrünt, seit 2007 bewirtschaftet Familie Luckert bestimmte Parzellen voll ökologisch. Nach sorgfältiger Handlese folgt die Kelterung mit schonenden Verfahren, bevor der Most in den uralten Gewölben des Hofes in Doppelstückfässern ausgebaut wird. Der Eichelmann verlieh dem Zehnthof 2009 die Höchstwertung von 5 Sternen "Weltklasse". Eine Wertung die bis heute unverändert geblieben ist.

Weineempfehlungen:

2015 Silvaner Muschelkalk-trocken	0,2 l/0,75 l	10,00/34,00
2015 Weissburgunder	0,2 l/0,75 l	10,50/36,00

Charakteristische Speisen aus der Region:

Nürnberger Gehäcksbrot	14,50
Rindertatar nach „Nürnberger Würstel Art“ auf geröstetem Bauernbrot mit Senfcreme und Sommerkräutern	
Gebratene Lachsforelle mit Grumbeernkruste	26,50
Silvanerbutter und Erbsen Kopfsalat-Gemüse	
Fränkisches Winzersteak von der Rinderflanke	32,50
mit Zwiebeln, Römersalatherzen und geräucherten Pellkartoffeln	