

Pures, unkompliziertes Trinkvergnügen.



Weisswein | Deutschland | Franken | Franken

Sauer Horst, Silvaner Just


2017

CHF 15.00

75cl (CT-6)

-  Deutschland
-  Silvaner
-  Jetzt bis 2025
-  08 - 10°C
-  75cl (CT-6)
-  DEU.248178.2017
-  ab Lager

Bewertung

Gerstl 

17+ | 20

Infos zum Wein

Degustationsnotiz

Max Gerstl: Einfach Silvaner so sympathisch der Name, so liebenswert der Wein. Der Duft berührt mich, das ist einfach köstlich, wie der fröhlich aus dem Glas strahlt, völlig unkompliziert und zugänglich, feinste erfrischende Zitrusfrucht trifft auf raffinierte, blumige Variationen. Edles Aromenspiel am Gaumen, feine Rasse, tänzerische Feinheit, fülliger, schmackhafter Gaumen, das ist pures, unkompliziertes Trinkvergnügen, der Wein schmeckt einfach unendlich gut, viel mehr kann man gar nicht darüber schreiben und mehr braucht es auch nicht, denn jedes bisschen mehr könnte dieses perfekte Gleichgewicht stören.

Infos zum Produzenten

Das Weingut wurde 1975 gegründet und von Horst Sauer innerhalb kurzer Zeit an die Spitze gebracht. Gestrebt wird nach nichts geringerem als dem perfekten Wein. Man will beobachten, lenken, stärken, aber niemals manipulieren. Im Steilhang der Toplagen Escherndorfer Lump und Fürstenberg gedeihen im Muschelkalk und Lettenkeuper Trauben, die von Horst Sauer und seiner Tochter Sandra zu ausdrucksvollen Weinen mit unverwechselbarer, konzentrierter Frucht und hoher Lebensdauer ausgebaut werden. Wie ein Parabolspiegel öffnet sich der Steilhang Escherndorfer Lump nach Süden, sammelt das Jahr über alle Sonnenstrahlen ein und schützt die Reben im Winter vor kalten Nord- und Ostwinden. In den Neunziger Jahren erwachte Horst Sauers Leidenschaft für edelsüsse Weine. Jahr für Jahr erzeugt er aus Riesling und Silvaner edelsüsse Weine, die zu den Besten in Deutschland gehören. Das Lesegut, der Most und der Wein werden fast ausschließlich durch Schwerkraft bewegt. Diese schonende Behandlung in Verbindung mit einer langen, gezügelten Gärung erbringt besonders feingliedrige, reintönige Weine, die in traditionelle Bocksbeutel abgefüllt werden. Über die Vermarktungsmöglichkeiten dieser Flasche hat Sandra Sauer ihre Abschlussarbeit an der Hochschule Geisenheim geschrieben in einer Zeit also, in der die bauchige Flasche eine noch eher abschreckende Wirkung auf die Geniesser hatte. Hier treffen Ursprünglichkeit und Visionen zusammen, eine spannende Mischung, die sich im Wein zeigt, der einfach nur riesig Spass macht.