

Ein herrlicher Einstieg in den Silvaner.

Weisswein · Deutschland · Franken











Weingut Horst Sauer, Just Riesling

2018

Just Riesling, VDP.GUTSWEIN

trocken

CHF 12.00 statt CHF 15.00

-  Deutschland
-  Silvaner
-  Jetzt bis 2025
-  08 - 10°C
-  75cl (CT-6)
-  DEU.249705.2018
-  Enthält Sulfite
-  ab Lager

Bewertung

Gerstl



17+ | 20

Infos zum Wein

Degustationsnotiz

Der duftet wunderbar frisch, das ist ein geniales Fruchtbündel, eingebunden in raffinierte Mineralität, der Wein hat eine erstaunlich kühle Ausstrahlung. Er schmeckt köstlich süß, hat die ideale Säurestruktur, die ihn wunderbar schlank macht und ihm Eleganz verleiht, das ist herrliches Trinkvergnügen, einen schöneren Einstieg in den Silvaner kann man sich gar nicht vorstellen.

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, reintonige Weine, die in traditionelle Bocksbeutel abgefüllt werden. Über die Vermarktungsmöglichkeiten dieser Flasche hat Sandra Sauer ihre Abschlussarbeit an der Hochschule

GERSTL

WEINSELEKTIONEN

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.