










Ganz hohe Schule, männlich, gleichzeitig superdelikat und charmant.

	Weisswein Deutschland Franken Escherndorf am Lumpen	<ul style="list-style-type: none">  Deutschland  Riesling  2020 bis 2040  08 - 10°C  75cl (CT-6)  DEU.246855.2016  ab Lager
	<h2>Sauer Horst, Riesling trocken Grosses Gewächs Escherndorf am Lumpen</h2> <p>2016 Escherndorf am Lumpen</p> <p>75cl (CT-6)</p>	

Bewertung

Gerstl 

19+ | 20

Infos zum Wein

Degustationsnotiz

Ein Feuerwerk aus Frucht und Mineralität betört die Nase, eine Duftwolke, die beeindruckt. Ein ganz grosser, über alles erhabener Riesling am Gaumen, ein irres Kraftbündel, schwebt aber förmlich über den Gaumen, zeigt Feinheiten ohne Ende, zündet auf der Gaumenmitte ein wahres Aromenfeuerwerk, feinste Frucht trifft auf feinste Mineralität, der Wein besitzt eine unglaublich raffinierte Struktur, wirkt männlich und packt zu, gleichzeitig ist alles an ihm superdelikat und charmant, das ist ganz hohe Schule.

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 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.