RAINER SAUER VDP, Escherndorf

Das Familienweingut Rainer Sauer besteht seit 1979, als Rainer Sauer den elterlichen Betrieb übernahm und mit der Selbstvermarktung begann. Seitdem führt er das Gut mit Geschick und viel Erfolg. Basis dafür sind 14 Hektar Rebfläche, davon alleine 3,7 Hektar in der Spitzenlage Escherndorfer Lump. Rund um Escherndorf gedeiht der Wein auf Muschelkalkboden. Der Lump gilt als eine der weltbesten Silvaner-Lagen und ist geprägt von einem Mikroklima, das den Weinbau in dieser Lage seit mehr als tausend Jahren bestimmt. Die Weinberge haben eine Hangneigung von 40 bis 75 % und ziehen sich in weitem Bogen um den Ort. Dieser Kessel schützt die Reben im Winter vor kalten Nord- und Ostwinden und fängt im Herbst die Sonnenstrahlen wie ein Hohlspiegel ein.

Rainer Sauer vergärt seine Moste kühl in Edelstahltanks mit dem Ziel, die Fruchtaromen in seinen Weinen optimal zum Ausdruck zu bringen. Dass ihm dies hervorragend gelingt, belegen die Auszeichnungen der letzten Jahre: Aufnahme in die Liste der 100 besten Weingüter Deutschlands und mehrfach den jahrgangsbesten Silvaner. Der Silvaner prägt den Betrieb: Mit über 60 % Anteil ist er die wichtigste Rebsorte, die nirgendwo so optimal gedeiht wie im Herzen Frankens. Sohn Daniel übernimmt nun mehr und mehr Verantwortung und das Weingut wurde folgerichtig 2019 von VINUM zum **Aufsteiger des Jahres gekürt.**

Mit dem Jahrgang 2022 ist das Weingut **BIO-zertifiziert**

Gerhard Eichelmann schreibt in seinem Weinführer Deutschland: *Wer sich für Silvaner interessiert kommt an Rainer Sauer nicht vorbei.*

5 Sterne (Weltklasse) im Eichelmann 2024, 4 Trauben im Gault-Millau 2024

http://www.weingut-rainer-sauer.de

Escherndorf Silvaner Muschelkalk 2023

Einer der schönsten Weine des BIO-Weinguts Rainer Sauer: Der Escherndorfer Ortswein trocken zeigt sich mit glasklarer, brillanter Fruchtaromatik, mit gelben Birnen und Mirabellen in ihrer reinsten Form, wunderbar unterstützt von feiner Mineralität, schlank und dennoch vielschichtig und nachhaltig. Auf den ersten Schluck begeisternd, die perfekte Balance zwischen Trink- und Genussfreude. Während die Frucht zum Weitertrinken animiert, fordert die Mineralität den Entdeckergeist auf, die unendlich feinen, filigranen Nuancen des Terroirausdrucks zu entdecken. Ein Wein, der genau das Gegenteil von oberflächlich ist!

Weinsorte:	◯		
Trinken bis:	**2029**		
Inhalt:	**0,75 L**		
Passt zu:			