

# 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 trägt nun die Verantwortung.

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

**5 Sterne (Weltklasse) im Eichelmann 2025, 5 Trauben im Gault-Millau 2025**

# Silvaner Großes Gewächs 2022




Das Große Gewächs der Familie Rainer Sauer aus der besten Lage Escherndorfs, die sich Am Lumpen 1655 nennt, sorgte schon in den letzten Jahren für Furore: Mehrere Journalisten kürten ihn schon zum besten Silvaner Deutschlands! Das dürfte auch mit dem Jahrgang 2022 so sein: Zumindest ist er ein Hammer-Wein, der definitiv in der Champions-League mitspielt. Schon der Duft ist gewaltig: Mirabellenkonfitüre, gelber Apfel, hochreife Birne, begleitet von erdigen Aspekten. Am Gaumen hoch konzentrierte, hochreife gelbe Frucht, Mirabelle, Maracuja, Mango, sehr stoffig, gewaltige Power, und enormer Druck am Gaumen. Spektakuläre Tiefe und Länge. Obwohl etwas feiner und filigraner als in den warmen Jahrgängen 2018 bis 2020 ist er entzückend und kaum zu toppen! Erstmals BIO-Zertifiziert.

**94+ Punkte im falstaff Juni 2024**

**96 Punkte in VINUM Dezember 2024**

| | |
|---|---|
| **Weinsorte:** | ◯ |
| **Trinken bis:** | **2038** |
| **Inhalt:** | **0,75 L** |
| **Passt zu:** | |