



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 Escherndorfer Lump trocken 2024

Dieser spät gelesene Wein stammt aus der von Muschelkalk geprägten Spitzen-Lage Escherndorfer Lump und ist ein Muster-Exemplar für trockenen Silvaner. Er vereint all die positiven Eigenschaften dieser Sorte und akzentuiert sie auf Feinste: Im Duft Honigmelonen, dazu reife Aprikosen und Pfirsich. Am Gaumen sehr präzise Frucht-Aromen, verspielte Mineralität, konzentriertes, langes Finale. Ein beeindruckender Wein aus biologischem Anbau, der jederzeit groß, aber nie schwer wirkt. Klasse!

Weinsorte:	○
Trinken bis:	2032
Inhalt:	0,75 L
Passt zu:	  

