



2022 Hütte Silvaner

Weingut Horst Sauer
75cl (6er-Karton)

Degustationsnotiz

Von diesem Silvaner gibt es nur ein 500-Liter-Fass. Der Weinberg ist 1971 von Horst Sauer mit seinem Vater angelegt worden. Direkt unter der Lage Vogelsburg und eine der steilsten Lagen, darum ist die Arbeit hier enorm streng und aufwändig. Alles muss von Hand bearbeitet werden. Der Ertrag wird von selbst reguliert. Die Besonderheit des Weinbergs hat Sandra und Horst dazu veranlasst, einen separaten Wein daraus zu machen.

 **Typ:** Weisswein

 **Land:** Deutschland

 **Region:** Franken

 **Genussreife:** Jetzt

 **Trinktemperatur:** 8°C - 10°C

 **Traubensorten:** Silvaner

 **Allergene:** Enthält Sulfite

 **Vino Vario:** 20

Der 2022er zeigt sich unglaublich frisch, tiefgründig mineralisch und von strahlender Zitrusfrucht geprägt. Kristalliner Duft mit herrlich würzigen und floralen Aromen. Die 2022er-Wärme verleiht dem Wein etwas mehr Schmelz, aber auch die Säure präsentiert sich hervorragend raffiniert, saftig und mit guter Spannung. Eine aromatische Wucht aus Zitrusfrucht vom Auftakt bis ins lange Finale. Hier kommt wieder die mineralische Ausprägung sehr schön zur Geltung. Die Parzelle steht im Escherndorfer Lump, da diese kleine Einzellage aber nicht eingetragen ist, wurde sie nicht klassifiziert. Für mich trotzdem ein Silvaner Grand Cru. (pb)

Genussempfehlung

Trocken