

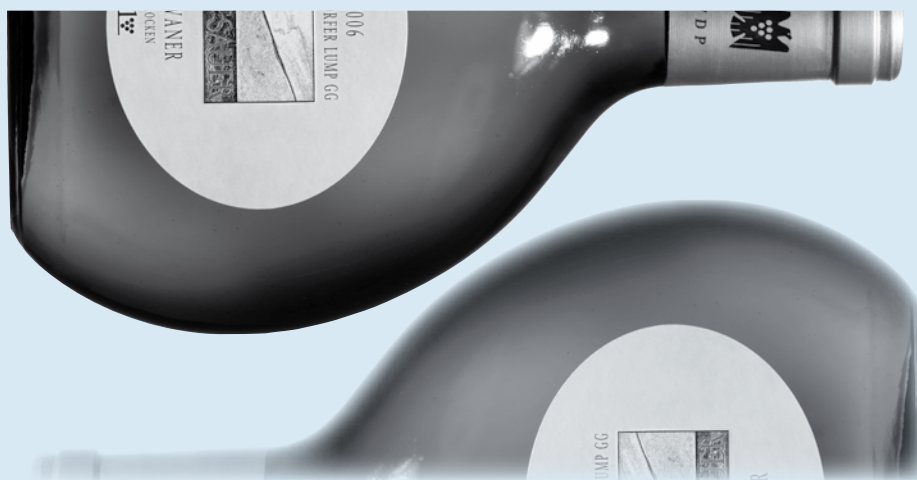
WEINGUT HORST SAUER

Die Sehnsucht nach dem perfekten Wein. So ganz genau weiß man es heute nicht mehr, aber die Urheimat des Silvaners soll Transsylvanien gewesen sein. Auf jeden Fall kam er über das heutige Österreich nach Franken. Der Überlieferung nach soll der Zisterzienserabt Alberich Degen vom Steigerwald-Kloster Ebrach im Jahr 1665 Silvanerreben gepflanzt haben. In Obereisenheim und Castell soll sogar schon 1659 der erste Silvaner gewachsen sein. Die Rebsorte wurde schnell und dauerhaft populär: Im Jahr 1930 war jeder dritte Rebstock in Deutschland ein Silvaner.



ESCHERNDORFER LUMP

In Franken ist der Silvaner seit eh und je die Leitrebe. Er ist anspruchsvoll und erfordert termingerechtes Arbeiten. Aufgrund seiner Wüchsigkeit muss er vor allem in der Austriebsphase Anfang Mai am Rebkopf von überzähligen Trieben befreit werden, damit es nicht zu übermäßigen Verdichtungen in der Laubwand kommt. Ein Riesling ist da sehr viel leichter zu pflegen. Ist aber dieser Arbeitsprozess abgeschlossen und die Rebe auf sieben bis zehn Haupttriebe eingestellt, dankt die Pflanze es mit geradem und robustem Wuchs. Winzer bezeugen immer wieder ihre Freude, in einer solchen Anlage zu arbeiten.



Die Weinlage Escherndorfer Lump und die Rebsorte Silvaner bilden offenkundig eine besonders erfreuliche Liaison. Silvaner als Paraderbe der Region gedeiht hier auf tiefgründigem Muschelkalkboden, in den sich die Wurzeln tief eingraben, um an Wasser und Nährstoffe zu gelangen.

Das gute Kleinklima entsteht durch die Main-Schleife und die in den Bergrücken gewölbte und hohlspiegelgleiche Form des Weinbergs. So sind die Reben vor kalten Nordostwinden ganzjährig geschützt. Während der Sommer- und Herbstmonate wird hier die Kraft der Sonne eingefangen. Neben dem Muschelkalk besteht der Lump aus Lettenkeuper und ist mit Lösslehmhorizonten versetzt. Das Zusammenspiel von Klima, Lage und Boden findet seine Vervollkommnung in der Arbeit des Winzers.

Das Weingut Horst Sauer pflegt im Escherndorfer Lump 45 Jahre alte Silvaner-

reben und erntet jedes Jahr hochreife und gesunde Trauben, aus denen er überzeugende Weine gewinnt. So etwa der Escherndorfer Lump Silvaner Erste Lage aus dem Jahr 2006. Dieser Wein ist von lupenreiner Frucht und von einer grazilen Mineralität geprägt. Im Duft erinnert er an Aromen von grünem Apfel, Birne und Melone. Seine gute Säurestruktur verleiht ihm eine angenehme Frische. Die gute Balance von dezenter Süße und filigraner Säure unterstützt seinen Geschmack und verleiht diesem Wein einen fast jugendlich-kecken Charakter.

Sauers Geheimnis bei der Verarbeitung der Trauben ist das Wissen um den richtigen Zeitpunkt, den geklärten Wein, nachdem er lange aromenförderlich auf der Hefe lag, vom reduktiv wirkenden Feinhefelager abzuziehen. Reduktive und oxydative Komponenten müssen in ein Wechselspiel miteinander gebracht werden, sodass die Fruchtnuancen mit den Gäraromen inter-

agieren und keiner der beiden Faktoren isoliert im Glas steht. Auch die Rolle der Säure ist unerlässlich bei der Erzeugung eines Meisterwerks. Darüber hinaus macht sich der Winzer die Schwerkraft zunutze. Der Jungwein wird ausschließlich durch den Falldruck über vier Etagen von der Verarbeitung bis zur Flaschenfüllung transportiert. Aromenstrapazierende Pumpprozesse sind überflüssig. Das Betriebsmotto von Horst Sauer ist bescheiden, aber vielversprechend: „Den perfekten Wein werden wir nie schaffen, aber die Sehnsucht danach bleibt.“

Weintipp aus dem Buch:

100 Meisterwerke des Weines – Deutschland

Hrsg. Ralf Frenzel
Tre Torri Verlag

