

SPECIAL №2

Fine

DAS WEINMAGAZIN



NEW GENERATION

Die 111 besten deutschen Jungwinzer

Präsentiert von
Stuart Pigott

Daniel Sauer



2012 Freiraum Silvaner trocken

WEINGUT RAINER SAUER

Im Weingut Rainer Sauer arbeiten zwei Generationen an zwei Weinsortimenten. Neben den modernen Klassikern von Vater Rainer stehen gewagte Neuheiten von Sohn Daniel Sauer (Jahrgang 1983). 2006 fing dieses zweite Sortiment bei Null an, als Daniel seinen ersten »Freiraum« erzeugte, einen trocknen Silvaner mit feinem Ananas-Ton und gezügelter Kraft, der sich wohltuend von anderen hochwertigen Silvanern abhebt, die manchmal ziemlich plump und wuchtig wirken können. Und der Wein wurde ein Renner, obwohl er in Schlegelflaschen mit Schraubverschluss abgefüllt wurde, damals ein waghalsiger Schritt im Land des altmodischen Bocksbeutels. Und das in der Bocksbeutelstraße von Escherndorf! Nicht, weil er sich etwas beweisen musste, sondern aus Überzeugung und Neugier spannte Daniel den Bogen immer weiter. Inzwischen wird ein Teil der Weinberge biodynamisch bewirtschaftet, und die daraus hergestellten Weine besitzen eine extrem kräuterig-würzige Prägung. Hier nimmt nicht nur ein neues Escherndorf Form an, sondern auch ein neues Franken. So viel Engagement wird auch von der Fachwelt honoriert: Letztes Jahr wurde das Gut in den VDP aufgenommen.

Weingut Rainer Sauer

Bocksbeutelstraße 15
97332 Escherndorf
Telefon 09381/2527
www.weingut-rainer-sauer.de

»Jedes Jahr ist anders, das ist das Spannende am Wein und an meinem Beruf.« Daniel Sauer ist ein Winzer aus Leidenschaft. Bevor er zusammen mit seinem Vater Rainer ein ziemlich starkes Team bilden konnte, war Lernen angesagt: Weinbau und Önologie in Geisenheim, neun Monate im kalifornischen Weingut Clos du Bois und sieben Monate bei Bernhard Ott in Österreich. Dann stürzte er sich in die Arbeit, und sein Aufgabengebiet ist – typisch für ein Familiengut dieser Größe – vielseitig: Neben der Weinbergs- und Kellerarbeit zählen Marketing und Vertrieb dazu. Als Helga und Rainer Sauer das Weingut 1979 gründeten, hatten sie drei Hektar. Heute sind es insgesamt zwölfeinhalb, von denen vier Hektar versuchsweise auf biodynamischen Anbau umgestellt wurden. Dass der Weinmarkt hart umkämpft ist, hat Daniel Sauer längst verstanden. Um darin zu bestehen, muss er die Herausforderung annehmen, nie in seinem Qualitätsstreben nachzulassen. Auch ein attraktives und zeitgemäßes Erscheinungsbild des Weingutes ist wichtig, weshalb er gerade mit einer großen Umbauaktion beschäftigt ist, die mindestens noch ein Jahr dauern wird.

Mit mehr als sechzig Prozent bildet der Silvaner den Schwerpunkt der Weinproduktion aus den Lagen Escherndorfer Fürstenberg und Escherndorfer Lump, ein nach Süden ausgerichteter Weinberg mit einer Steigung bis zu siebzig Prozent. In deren tiefgründigem Muschelkalkboden gedeihen die Trauben für den Lieblingswein von Daniel Sauer, den 2012er Freiraum. Selektive Handlese, fünf Tage Maischestandzeit, schonende Verarbeitung, kühle, gezügelte Vergärung, achtunddreißigtägige Gärdauer und der Ausbau im Edelstahltank machen ihn zu einem saftigen, eleganten Silvaner mit Aromen von Ananas und tropischen Früchten – eine Stilistik, die eine neue Facette des Silvaners zeigt.