

Escherndorfer Lump Silvaner S

Вино Эшендóрфер Лумп Сильва́нер, белое сухое

Страна: Германия

Регион: Франкония

Производитель: Horst Sauer

Крепость: 13% об.

Сорт винограда: Сильванер

Выдержка: 4-5 месяца на дрожжевом осадке в чане из нержавеющей стали

Особенность производства: ручной сбор урожая, использование диких дрожжей

Цвет: соломенный

Аромат: освежающий, минеральный, с доминирующими оттенками спелых желтых фруктов, таких как слива, груша, яблоко и цитрусовые

Вкус: освежающе, комплексное, с продолжительным цитрусовым послевкусием.

Температура подачи: 6-8 °C.

Гастрономия: вино подается в качестве аперитива, с закусками, рыбными блюдами, блюдами из спаржи.

Небольшое винодельческое хозяйство Horst Sauer, занимающее площадь 37,3 акра, расположено в регионе Франкония. Хорст Зауэр вместе со своей дочерью, Сандрой, контролирует каждый этап производства вина, начиная от выращивания винограда на виноградниках, и заканчивая бутилированием. Винодельня входит в "Ассоциацию лучших немецких винных хозяйств" — VDP. Ежегодный объем производства составляет 140000 бутылок.

В 2016 году компания завоевала награду "Лучший производитель вина в Германии" на конкурсе "International Wine & Spirit Competition".

