



Vino d'Italia WEINDEPOT · Wolfgang Schleß · 65719 Hofheim-Marxheim · Eddersheimer Str. 2 Telefon: 06192-9550870 · Telefax: 06192-9550871

www.vinoditalia.eu

2022 Terroir Escherndorfer Lump Silvaner < DIVINO > 0.75

Wein · Weißwein · Silvaner · trocken · DIVINO Nordheim Thüngersheim eG

11,95 € /FI.

10,95 €

Vino des Monats Preis pro F

Herkunft Land: Deutschland, Franken

Art: Weißwein, trocken
Qualität: Deutscher Qualitätswein € 8,95

Sorte: Silvaner

Inhalt: 0,75 Ltr. Flasche

Trinktemperatur: 4 °C bis 6 °C

Alkohol: 12,5 Vol. %

Restsüße:

3,2 Gramm pro Liter

Säure: 6,2 Gramm pro Liter

Beschreibung:

Der Escherndorfer Lump - ein Monument des fränkischen Weinbaus - gilt seit Jahrhunderten als einer der besten Weinberge Frankens überhaupt und liefert jedes Jahr überragende Qualitäten. Wie ein großes Amphitheater beschreibt der Lump einen weiten Bogen, der in seiner Mitte unter der altehrwürdigen Vogelsburg direkt nach Süden ausgerichtet ist. Bei den extremen Hangneigungen von bis zu 60 % wird ein Großteil der Sonnenenergie aufgenommen, statt reflektiert. Die Arbeiten müssen hier allesamt von Hand erledigt werden - im Hochsommer, bei Temperaturen von bis zu 45°C direkt über dem Boden, eine extrem anstrengende Bewirtschaftung. Der Umstand, dass keine Maschinen eingesetzt werden können, erlaubt allerdings auch eine höhere Stockdichte, was sich sehr positiv auf die Struktur der Weine auswirkt. Der lehmige, mit Muschelkalk durchsetzte Boden gibt sein Übriges dazu, verlässlich hochklassige Spätlesequalitäten mit einem kräftigen Körper und deutlich mineralischen Anklängen zu ernten

Der Wein präsentiert sich in der Nase sehr exotisch und frisch mit balsamischen Noten und umrahmt von den Silvaner-typischen Leitaromen wie Quitte und Apfel sowie kräuterig-erdigen Akzenten. Am Gaumen mit einer anfänglichen, sehr animierenden Saftigkeit, gefolgt von einem klasse Mittelbau mit festem mineralischem Griff und einer sehr harmonisch integrierten, moderaten Säure, hallt der Wein fruchtig und lange nach.

Die Unternehmensphilosophie der beiden zusammengeschlossenen

Die Unternehmensphilosophie der beiden zusammengeschlossenen Genossenschaften beruht auf einem strikten Qualitätsdenken. Mehrmals wurde die DIVINO Nordheim - BESTE GENOSSENSCHAFT IN FRANKEN - ausgezeichnet von der WEINWIRTSCHAFT. Ein schöner Erfolg und eine Anerkennung für die Qualität, so wie wir sie verstehen, ist ein hohes Gut. Wirklich hohe Weinqualität ist für uns ein Wert, der das Leben bereichert. Die Trauben, die wir für Sie ernten und die Weine, die wir für Sie seifen Jessen behan deshalb genau das zum Ziel. die wir für Sie reifen lassen haben deshalb genau das zum Ziel:

Lebensqualität schenken.

Wir verbinden die bewährten Methoden der traditionellen Weinbaukunst verantwortungsbewusst mit modernen An- und Ausbaumaßnahmen. Mit der konsequenten Überwachung und Bonitierung aller Parzellen und einer deutlichen Begrenzung der Erntemenge erzeugen wir anerkannt hohe Weinqualitäten.

Unsere drei Weinmarken vereinen Weine mit individuellem Charakter und

Onsere drei Weinmarken vereinen Weine mit Individuellem Charakter und Geschmacksprofil:
DIVINO Große und elegante Weine, internationale Rebsorten, im
Rotweinbereich durch behutsamen Einsatz von Barrique-Fässern ausgebaut.
JUVENTA Frische, feinfruchtige Weine mit jugendlicher Finesse. Weine, wie geschaffen für einen heiteren Sommerabend.
FRANCONIA Eine zeitgemäße Interpretation der klassischen fränkischen Rebsorte, gewachsen auf den Muschelkalkböden der Weininsel, geprägt von unverwechselbarem Geschmack.

Winzerarbeit

Unsere Mitgliedswinzer folgen einem strengen, den Markterfordernissen angepassten Qualitätsmanagement. Niedrige Erträge zugunsten einer hohen,

kontinuierlichen Weinqualität.

In regelmäßigen Versammlungen werden die Winzer während der Vegetationsphase über die notwendigen Maßnahmen im Weinberg informiert. Die Vorgaben werden von objektiven Teams kontrolliert und bewertet. Diese Bewertung schlägt sich auf die Höhe der Traubengeldauszahlung nieder. Einsicht und Fleiß machen sich also bezahlt.

