2016

Escherndorfer Lump

RIESLANER

AUSLESE | SÜSS

Balsamische und fruchtige Noten nach reifer Quitte und Birne, Honig und Dörrpflaume in der Nase. Geniales Zusammenspiel zwischen der Fruchtsüße und der pointierten Säure der Rieslaner-Traube.

PASST ZU

KÄSE

DETAILS

Weinanalyse

SÄURE

7,7 g/l

ALKOHOL

Verpackung

FLASCHENFORM

Bocksbeutel 0,375 Liter

12 % vol

RESTSÜSSE

60,7 g/l

QUALITÄT

Auslese

GESCHMACK

süß

HERKUNFT

Franken

Weitere Informationen

TRINKTEMPERATUR

10-12 Grad

ALLERGENE HINWEISE

Wein enthält Sulfite

BESTELLNUMMER

6101504548$16

PRÄMIERUNG

Auszeichnungen

DIE FRÄNKISCHE WEINPRÄMIERUNG.

Die fränkische Weinprämierung wird vom Fränkischen Weinbauverband fortlaufend durchgeführt. Alle fränkischen Winzer, Genossenschaften und Kellereien können sich dem Wettbewerb stellen. Der Zweck der Prämierung ist die Förderung des Leistungswettbewerbs und Sicherung der Qualität des Weines in Franken. Die Beurteilung erfolgt durch eine neutrale Prüfungskommission. Ausgezeichnet werden Weine und Schaumweine, welche die gültigen Kriterien erfüllen und zu der geschützten Ursprungsbezeichnung Franken gehören. Die Auszeichnungen sind Gold, Silber und Bronze.

Hinweis: Wir weisen Sie darauf hin, dass nicht alle Medaillen auf die Flaschen geklebt werden. Wir bitten um Ihr Verständnis.

REBSORTE

Rieslaner

Der Rieslaner wurde im Jahr 1921 an der LWG aus Silvaner und Riesling gezüchtet. Es ist mit die einzige Neuzüchtung aus Veitshöchheim, welche sich durchgesetzt hat. Wie der Riesling stellt der Rieslaner hohe Ansprüche an die Lage: nur in den Besten kann die Rebsorte wachsen. Neben Aprikose und Pfirsich finden wir deutliche Bananenaromen im Bukett. Der Rieslaner ist hervorragend dafür geeignet edelsüße Weine zu erzeugen.

LAGE

Escherndorfer Lump

Der Escherndorfer Lump zählt zu den bekanntesten, landschaftlich schönsten und zu den fünf besten Weinlagen

in Franken. Vor 230 Millionen Jahren entstand der Muschelkalk mit Lettenkeuper und Lösslehmschichten, der heute den Boden des Lumps bildet. Die nach Süden und Südosten zum Main ausgerichteten Weinberge haben eine Neigung bis zu 70 % und gehören somit zu den bekannten Steillagen. Charakteristisch für die Lage ist die Form, die an einen Hohlspiegel erinnert. Durch die einzigartige Form entsteht ein Mikroklima: Sonnenstrahlen werden eingefangen und kalte Winde abgehalten. Angeblich achtete bereits Dichterfürst Goethe darauf, dass er immer einen Vorrat dieser außergewöhnlichen Lage hatte. Der Name „Lump“ steht übrigens nicht für einen Gauner, sondern bezieht sich auf die Aufteilung der Lage in viele kleine Parzellen zurück. Auf einer Karte erinnern diese optisch an einen Flickenteppich aus Lumpen. Nahe des Lumps, unweit der Vogelsburg, befindet sich ein Terroir F Punkt mit Fokus auf das Klima und den Klimawandel. Die Einflussfaktoren, die das Klima auf den Wein haben sowie die Auswirkungen des Klimawandels werden an diesem magischen Ort aufgegriffen. Besonders schön ist es dort am Abend, um den Sonnenuntergang zu genießen.

GEBIET

Franken

BODEN

Muschelkalk

BEREICH

Escherndorfer Lump

PRODUKTLINIE

Winzerkeller Escherndorf

Die traditionsreiche Weinbaugemeinde Escherndorf mit malerischen Steilhängen am Mainufer ist ein ideales Ziel, um urtypische, fränkische Weinkultur zu entdecken. Schon Johann Wolfgang von Goethe hatte 1819 den Escherndorfer Bergwein schätzen gelernt: „ganz echt, rein und gut gehalten in natürlicher Farbe“. Idyllisch an Steilhängen gelegen, ist der Winzerort an der Mainschleife bekannt für seine Lagen „Lump“ und „Fürstenberg“.Im GWF-Winzerkeller Escherndorf bieten wir Ihnen die Möglichkeit, die Weine der Mainschleife stilvoll in harmonischem Ambiente zu erleben. Licht durchflutet den Raum und naturverbundene Werkstoffe wie Stein, Holz und Glas prägen das Erscheinungsbild. Der Innenhof des historischen Gebäudes lädt Sie bei Ihrer Weinprobe zum Verweilen ein.

Über die Winzergemeinschaft Franken eG, GWF

Weine, die bei allen Gelegenheiten ein Genuss sind – Ziel der Winzergemeinschaft Franken, GWF ist, dem Trend bei Konsumenten nachzukommen. Unter dieser Prämisse will das Unternehmen weiterwachsen und dem Handel dabei konstant Impulse geben. 1959 gegründet, gehört die GWF zu den sechs größten Winzergenossenschaften Deutschlands. Mit rund 1.400 aktiven Mitgliedern und knapp 1.300 Hektar Reb-fläche im gesamten fränkischen Weinland ist sie ein zuverlässiger Partner für den beliebten Frankenwein. Die Trauben der GWF-Winzer wachsen in namhaften fränkischen Lagen – von Großostheim bis Zeil am Main und von Hammelburg bis kurz vor Rothenburg ob der Tauber. Das Weinsortiment umfasst alle gängigen Rebsorten. Jede Weinregion, jede Einzellage und jeder Winzer verleihen den Weinen ihre charakteristische Note.

Winzergemeinschaft Franken eG • Alte Reichsstraße 70 • 97318 Kitzingen • T 09321 7005-0 • F 09321 7005-131 • www.gwf-frankenwein.de • info@gwf-frankenwein.de • Vorstand: Andreas Oehm (Vorsitzender) • Martin Geißler (stv. Vorsitzender) • Cornelius Lauter (geschäftsführender Vorstand) • Aufsichtsrat: Frank Ulsamer (Vorsitzender) • Sitz der Genossenschaft: Kitzingen • Registergericht Würzburg GnR 80 • ILN 4006545000006 • USt-IdNr.DE134182975