

# onder de loep

## Duitsland

Het wijnland van de elegante lichte wijn van expressieve witte druiven als riesling, silvaner en de müller-thurgau. En fris vrolijk rood van de blauwe spätburgunder en de domfelder.

## Rainer Sauer

De silvanerspecialist van Duitsland, stopt zijn ziel en zaligheid in deze druif. Ondanks de roem blijft hij bescheiden. Werkt het liefst in de kelder of op het land. Zijn vrouw Helga doet de commercie. Zoon Daniel barst van de nieuwe ideeën, wil volledig biologisch gaan werken hoopt ooit nog beter te worden dan Nati.

## Schroefdop

De familie is van mening dat de wijn niet langer een kurk nodig heeft. De schroefdop doet zijn werk beter. Goed gezelschap, passend eten, juiste serveertemperatuur, dat is wat wijn wel nodig heeft.

## Franken

Ten oosten van Frankfurt, langs de rivier de Main. De bodem is sterk kalkhoudend, net als in de Chablis. Dit geeft de wijn een licht tinteltje dat ze 'mineralisch' noemen.

## Mood

Zou en asperges! Witte asperges op een groene salade met citroenmayonaise, buiten in de voorjaarszon met deze wijn... zo vreselijk lekker.



## Silvaner druif

Druif met een redelijk hoog natuurlijke zuurgraad. Meestal zijn het eenvoudige, fruitige wijnen, tenzij fanaten zich er op storten die alles uit de kast halen om de druif te laten stralen. De beste silvaners komen uit Franken!

## Trocken

Staat dit op de fles, dan heb je een droge! Frankenwijn moet nog droger zijn, tot max. 4 g suiker per liter. Feinherb is halfdroge wijn.

## Prädikatswein

Dit is wijn met een kwaliteitsgarantie. Het suikergehalte van de druif is allesbepalend. Van droog naar zoet: kabinett, spätlese, auslese, beerenauslese, eiswein tot trockenbeerenauslese.

## Smaak!

De wijn lijkt op de wijnmaker, ingetogen en bescheiden. De geur is niet heel uitgesproken, pas in de mond komt die los. Tintelt op de tong en pats! Frisse citruszuren en verfijnd fruit geven minutenlang lentefeest in je mond. Frisse wijn die door z'n lichtheid ook aan tafel lekker is. Ongelooflijk dat ze dit van een silvaner kunnen maken!

## Waar?

€ 8,95, [www.markvandewijn.nl](http://www.markvandewijn.nl)