Alkohol: 13 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2029+
Restzucker: 1,4 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Barrique (gebraucht)
Boden: Muschelkalk
Besonderes: Minimal geschwefelt | ungeschönt | unfiltriert | keine Zusatzstoffe | Naturland®
Dekantieren: Ja
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,24

0,75l
DFW22502

Weissburgunder »Hölzlein«

Weingut Richard Östreicher

Kerstin und Richard Östreichers legendärer Weißburgunder »Hölzlein« präsentiert sich im famosen Jahrgang 2022 animierend saftig und trocken, typisch nussig im Geschmack, mit ein wenig brauner Butter und frischem Teig in zitrusfrischer Strahlkraft. Mundwässernd attraktiv wirkt sein ultrapräzises Spiel der Säure, fein, dicht und mittig im Mundgefühl, druckvoll potent in seiner vertikalen Tiefgründigkeit.
Richard setzt seinen »Hölzlein« im Jahrgang 2022 aufregend natürlich in Szene. Er hat ihn erst bei der Abfüllung geschwefelt. Wir notieren deshalb dezent flüchtige Säure im Duft. Sie wird in wenigen Monaten eingebunden sein. Erfahrung. Im Glas leichte Trübung als Zeichen des Verzichts auf Schönung und Filtration. Entsprechend ungeschminkt und rassig startet der Wein seinen Zug auf der Zunge, entfaltet sich dann zu mundfüllender Konsistenz, macht Lust auf mehr, wirkt saftig wie selten zuvor, hat Substanz, macht Druck am Gaumen und zeigt im nobel reifen Bukett den berühmten Hauch gerösteter Haselnüsse. Man spürt ihn, den langen Ausbau auf der Vollhefe im Holzfaß, man ahnt sie, die kleinen, hocharomatischen Beeren, den niedrigen Ertrag, die natürliche Weinbereitung. Potential für Jahre. Weißburgunder rarer Ausstrahlung, wie er nur Östreichers so griffig und zupackend gelingt.

K&U
www.weinhalle.de