

Alkohol: 13.5 Vol %

Trinkbar ab: sofort - 2032+

Restzucker: 0,6 g/l

Bewirtschaftung: Biologisch

Ausbau: Barrique (gebraucht) Boden: Muschelkalk

Besonderes: ungeschönt |

unbehandelt | keine Zusatzstoffe |

Freie SO₂ ca. 35 mg

Dekantieren: 1

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManVuin®: 1 Schwefel: 1 Vegan: Ja pH-Wert: 3,2

0,75l DFW23502

Weissburgunder »Hölzlein«

Weingut Richard Östreicher

Weißburgunder aus guten Kellern hat sich in Deutschland in den letzten Jahren spürbar profiliert. Vorbei die schwülstige Breite und barocke Opulenz vergangener Jahre. So wie sich Chardonnay stilistisch weltweit neu aufgestellt hat, so widmet sich auch guter Weißburgunder heute einer kühlen, weißblütigen Eleganz, die ihm ein ganz neues, eigenes Stil- und Geschmacks-Profil verleiht. Österreichs »Hölzlein« des Jahrgangs 2023 steht für diese Entwicklung. Spontan vergoren und lange auf der Vollhefe im kleinen gebrauchten Holzfaß ausgebaut, verströmt er den hochfeinen, noblen Duft weißer Blüten, gerösteter Nüsse und frischen Hefeteigs. Mundwässernd zart und feingliedrig, zugleich aber auch erstaunlich druckvoll und potent kommt er auf die Zunge. In kalkig matter Spur auf der Zunge macht er seinen kargen Boden spürbar, dezent rauchig im Charakter und eher verhalten in Duft und Geschmack, als laut und aufdringlich. Ein feiner, eleganter Weißburgunder der auf die leisen Töne setzt. Sehr angenehm, sehr animierend, sehr trinkfreudig, weil mundwässernd erfrischend und dezent salzig in der Mineralität, die an den Zungenrändern spürbar wird. Dann sucht er sich straff und elegant zugleich in herber Phenolik den Weg an den Gaumen. Ein bemerkenswert »schöner« Weißburgunder mit Potential für Jahre der Entwicklung und einer Ausstrahlung, wie sie in Franken nur Östreichers so edel und griffig zupackend gelingt. Ein raffiniert flexibler Speisebegleiter, den Sie bitte 3-4 h vor Genuß dekantieren und nicht eiskalt servieren möchten.

