



Weissburgunder »Hölzlein«

Weingut Richard Östreicher

Kerstin und Richard Östreichers legendärer Weißburgunder »Hölzlein« präsentiert sich im Jahrgang 2023 animierend saftig und trocken, typisch nussig im Geschmack, mit ein wenig brauner Butter und frischem Teig in zitrusfrischer Strahlkraft im Duft. Mundwässernd attraktiv sein präzises Spiel der Säure, fein, dicht und mittig im Mundgefühl, druckvoll potent in seiner vertikalen Tiefgründigkeit.

Richard setzt seinen »Hölzlein« im Jahrgang 2023 aufregend natürlich in Szene. Er hat ihn erst bei der Abfüllung geschwefelt. Im Duft deshalb noch leicht reduktiv, im Glas dezente Trübung weil weder geschönt noch filtriert. Entsprechend ungeschminkt und rassig startet der Wein seinen Zug auf der Zunge, entfaltet sich 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. Sehr flexibler Speisenbegleiter. Unbedingt 3-4 h vor Genuß dekantieren und bitte nicht eiskalt servieren.

Alkohol: 13,5 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2030+

Restzucker: 1,9 g/l

Bewirtschaftung: Biologisch

Ausbau: Barrique (gebraucht)

Boden: Muschelkalk

Besonderes: ungeschönt | unfiltriert |

keine Zusatzstoffe | Naturland® |

Gesamt-SO₂ ca. 60 mg

Dekantieren: 1

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManVuin®: 1

Schwefel: 1

Vegan: Ja

pH-Wert: 3,24

0,75l

DFW23502



www.weinhalle.de