

Silvaner »Augustbaum«

Weingut Richard Östreicher

Wir waren schon vom Jahrgang 2022 dieses Weines begeistert. Jetzt kommt 2023, tritt stilistisch anders auf und hat uns in unseren Proben begeistert, weil er im Mundgefühl auf Augenhöhe mit großen weißen Burgundern agiert. Weniger Puligny als Meursault. Richard Östreichers »Augustbaum« 2023 ist einer unserer Silvaner-Referenzweine, steht er doch für das Potential, das die Rebsorte freisetzen kann, wenn sie freier gedacht und freier umgesetzt wird, als man es in Franken gemeinhin für »typisch« hält.Östreichers »Augustbaum« stammt aus einem nicht flurbereinigten Gewann im alten »Sommeracher Katzenkopf«. Ungeschminkt purer Silvaner als physische Achtsamkeitsübung: Mundwässernd frische Kräuterwürze im Duft, komplex vertikal, leise, aber durchdringend expressiv; im Mundgefühl griffige Muschelkalk-Spannung mit phenolisch herber Wirkung; aufregend lebendig, agil und dynamisch straff; wirkt durch die zügiger verlaufende spontane Gärung schlanker als der lange gärende Jahrgang 2022, präziser und enorm lang am Gaumen. Den niedrigen pH-Wert spürt man im filigranen Spiel der Säure als kompakt dichte Länge auf der Zunge im Gefühl eines großen Weines. Hier geht es nicht um eine bestimmte Machart, nicht um einen gezielten Stil, nicht um zeitgeistige Wirkung. Hier ist der Wein, wie er ist: Undogmatisch natürlich, unaufgeregt im Auftritt, dicht und geschmeidig im Mundgefühl, selbstbewußt stilsicher in der Persönlichkeit - durch den biologischen Anbau jedes Jahr einen Tick konturierter. Souveräne Winzerkunst mit dem Mut zum Eigensinn. Großes Franken.

Alkohol: 13 Vol %
Trinkbar ab: sofort - 2030+
Optimale Reife: - 2030+
Restzucker: 0,8g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Barrique (gebraucht)
Boden: Muschelkalk
Besonderes: 29 mg/l freie SO2 | Keine Zusatzstoffe | unbehandelt | ungeschönt | Naturland®
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,19

0,75l
DFW23501

K&U
www.weinhalle.de