


# Chardonnay »Rossbach«

## Weingut Richard Östreicher

Östreichers Chardonnay »Rossbach« genießt Kultstatus als einer der großen seiner Art hierzulande. Das verdankt er seinem prominenten Rebmaterial, einer Massenselektion aus berühmter Lage in Meursault, die Kerstin und Richard Östreicher von einer Winzerlegende Burgunds erhielten. Rund 2000 Rebstöcke pflanzten sie in einer steinig kargen Muschelkalk-Parzelle im Herzen des alten »Sommeracher Katzenkopfes«, historisch als »Gewann Rossbach« ausgewiesen. Die besondere Genetik macht den Unterschied. Lockerbeerig hängen wenige kleine Trauben am Stock, mit ungewöhnlich kleinen Beeren, die kaum 30 hl/ha Saftausbeute liefern. Da greift der Muschelkalk pikant würzig nach der Zunge. Reif, aber griffig und extraktreich puffert der winzige Ertrag das Holz der Fässer, in denen der Wein 18 Monate ohne Schwefel auf der Vollhefe reifte. Sinnlich konzentriert füllt er den Mund. Sahnig dichte Strahlkraft führt ihn in straffem Fokus an den Gaumen. Das kann so nur großer Chardonnay - Burgund läßt grüßen. Dann gibt sich das fränkische »Terroir« aber doch in reifer gelber Frucht zu erkennen, schlank und voluminös zugleich. Rassig und kalkig straff, vibrierend trocken am Gaumen, versöhnlich mundfüllend und mundwässernd saftig in aufregend rassigem Finish. Chardonnay aus Franken. Nur limitiert verfügbar. First come, first served.

Alkohol: 13 Vol %
Trinkbar ab: sofort - 2033+
Restzucker: 0,8 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Barrique (gebraucht)
Boden: Muschelkalk
Besonderes: keine Zusatzstoffe | unbehandelt | ungeschönt | Freie SO2 < 35 mg/l
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,18

0,75l
DFW23506

K&U
www.weinhalle.de