



Alkohol: 13 Vol %

Trinkbar ab: sofort - 2038+

Restzucker: 0.0 g/l

Bewirtschaftung: Biologisch

Ausbau: Barrique (gebraucht)

Boden: Muschelkalk

Besonderes: unfiltriert | ungeschönt |  
nicht behandelt | freie SO<sub>2</sub> < 30 mg/l

Dekantieren: 1

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManVuin®: Ja

Schwefel: Ja

Schönung: keine

Vegan: Ja

pH-Wert: 3,66

0,75l

DFR23511

## Spätburgunder »Rosen«

Weingut Richard Östreicher

Viele (auch hoch bewertete) Spätburgunder aus deutscher Produktion folgen einer klischehaften Vorstellung, die sich selbst für »burgundisch« hält. Süßliche Frucht, saftige Fülle, weiche Gerbstoffe, viel neues Holz scheint ihre Formel zu sein. Richard Östreicher, Bio-Winzer aus Sommerach in Mainfranken, hat mit dieser Vorstellung so gar nichts am Hut. Sein Spätburgunder »Rosen« des Jahrgangs 2023 riecht und schmeckt wie der pure Gegenstrom. »Rosen«. So heißt ein altes Gewann am Ufer des Altmains. Muschelkalk mit wasserdurchlässiger Sandauflage sorgt hier für morbid trockene Gerbstoffe in kompakter Struktur. Kein zeitgeistig weichgespülter Gaumenschmeichler also, sondern kernig trockener, differenziert strukturierter Spätburgunder. Hell in der farblichen Tönung, leicht trüb im Glas. Richard Östreicher hat seine Trauben zu 80% entrappt, zu 20% als ganze Trauben vergoren. So unterstützt er die spröde Kargheit der kalkigen Böden, die seinem »Rosen« den rauchigen Charakter verleihen, der mit mehr Reife leichte Speckaromen entwickelt. Der Wein macht Druck im Mund durch herbe, aber feinmaschig verwobene Gerbstoffe, die für belebend lebendige Länge am Gaumen sorgen. Herbstlicher Rauch und laktische Noten mischen sich mit dem morbiden Charme getrockneter Rosenblätter. Hell und transparent in der Farbe, frisch in der Säure, erstaunlich körperreich und mundfüllend, aber auch schlank und präzise in der Wirkung der naturbelassenen Gerbstoffe. Eine der großen Weinpersönlichkeiten Frankens mit Potenzial für viele Jahre des Genusses.