



## Merlot

### Weingut Richard Östreicher

Merlot aus Franken. Der fällt, wie sollte es anders sein, anders aus als anderswo. Erinnert im kühlen Jahr 2017 verblüffend an einen Pomerol alter Schule. So aus den Jahren vor 1995, als Pomerol noch fein war, elegant, kühl und raffiniert in der Wirkung seiner Gerbstoffe. Auch Richard Östreichers rarer Merlot aus Franken kann sich irgendwie nicht zwischen unreif und reif entscheiden, wirkt delikater und sensibel, aromatisch raffiniert.

Dabei traut man ihm zunächst nicht viel zu, wirkt er farblich doch fast zart. Eher Burgund als Bordeaux. Das soll Merlot sein? Im Glas kommt er dann so typisch, wie Merlot nur Merlot sein kann. Hinreißend zart und doch dicht und fast »penetrant« merlotwürzig. Kaum hat man das Wort »dünn« gedacht, beweist er das Gegenteil: Aromatisch ausdrucksstark, kräuterwürzig expressiv, auf der Zunge wie Seide und Kaschmir, so persistent flauschig wie feinkörnig kühl und dicht in der Wirkung der kunstvoll extrahierten Gerbstoffe. Aromatische Komplexität, in der Reife mutig auf Kante genäht, zelebriert die vegetalen Noten der Rebsorte und gibt deren versöhnliche Reife aromen erst auf der Zunge frei. Radikal ungeschminkter Merlot, wie es ihn heute kaum noch gibt. Ob seiner stillen, unaufgeregten Finesse nicht jedermanns Sache, mag man Merlot heute doch meist prall und prächtig. Doch Richard Östreicher präsentiert seinen Merlot aus Franken so erfrischend anders wie all seine Weine. Im letzten Jahrgang seiner Art. Wer da zuerst kommt, mahlt auch zuerst...

Alkohol: 13,5 Vol %

Trinkbar ab: sofort - 2032

Restzucker: 0,3 g/l

Bewirtschaftung: Biologisch (damals in Umstellung)

Ausbau: Barrique (gebraucht)

Boden: Kalkmergel

Besonderes: unfiltriert | ungeschönt | ohne Zusatzstoffe | freie SO<sub>2</sub> < 35 mg/l

Dekantieren: 1

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManVuin®: 1

Schwefel: 1

Schönung: Keine

Vegan: Ja

pH-Wert: 3,6

0,75l

DFR17501



[www.weinhalle.de](http://www.weinhalle.de)