

Silvaner »Maria«

Weingut Richard Östreicher

Der große Silvaner von Kerstin und Richard Östreicher. Zugänglicher, runder und voluminöser als ihr fränkisch straffer »Augustbaum«, weil von tiefgründig lehmhaltigem Boden eines alten Weinberges am »Volkacher Ratsherr«, unterhalb der berühmten Wallfahrtskirche »Maria im Weingarten«. Über 50 Jahre alte Reben, biologisch zertifiziert bewirtschaftet, 2017 auf Cordon-Erziehung umgestellt für kleinere, lockerbeerige Trauben mit hocharomatischen Beeren. Dadurch gehen Erträge und Saftausbeute zurück, der Wein gewinnt aber nicht nur an Dichte und Substanz im Mundgefühl, sondern auch an pikant mineralischer Würze im langen Nachklang.
»Maria« aus dem perfekten Jahrgang 2024. Ein in sich ruhender Referenz-Silvaner, der seine physisch spürbare Substanz niedrigem Ertrag, Richards handwerklichem Weinbau, 18 Monate langer Reife auf der Vollhefe im kleinen Holzfaß, natürlich spontaner Gärung und vor allem auch Richards Gespür verdankt, ohne die Eingriffe der Kellerwirtschaft der Natur des Weines zu vertrauen. Ein souverän großer Silvaner, der aus vertikaler Tiefgründigkeit und mundfüllender Substanz eine Komplexität schöpft, die über das Potential der Rebsorte Silvaner in Franken vortrefflich meditieren und diskutieren läßt. Großes Kino.

Alkohol: 13 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2030+
Restzucker: 2,9 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Barrique (gebraucht)
Boden: Braunerde kalkhaltig
Besonderes: 1-2 h vor Genuß dekantieren | ohne Zusatzstoffe | unfiltriert | ungeschönt | Naturland® | ca. 60 mg SO2 gesamt
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,2

0,75l
DFW24507

K&U
www.weinhalle.de