

Spätburgunder »Gewann Katzenkopf«

Weingut Richard Östreicher

Richard Östreicher hat seine eigene Vorstellung in Sachen Pinot Noir. Er ist oft in Burgund und hat sich dort seine Idee der Rebsorte ertrunken. Er spricht von elegant - und meint präsente kernige Gerbstoffe. Er spricht von Transparenz - und meint dichte Konsistenz. Seit der Umstellung auf biologische Bewirtschaftung nähert sich sein Pinot-Ideal dem unserem an. Dem Weinberg sei Dank, denn seine Arbeit im Keller hat er nicht verändert.

Sein Spätburgunder aus der ältesten Parzelle im Katzenkopf schmeckt jetzt noch saftiger, wirkt blauer und dichter, körperreicher und würziger, geschmeidig und kraftvoll ohne schwer zu sein. Er vermeidet die typische deutsche Fruchtsüße, agiert trocken, herb und kompakt im Mund, getragen von saftig dichter, präsent trockener Gerbstoffkonsistenz, die diesen Wein so unverwechselbar charakterisiert. Stiele und Stängel prägen Bukett und Mundgefühl spürbar; auf sie setzt Richard Östreicher zunehmend, in Verbindung mit spontaner, offener Vergärung und viel Zeit auf der Hefe in kleinen, gebrauchten Holzfässern. Frische Säure besorgt Länge am Gaumen und präzisiert den Wein im Mundgefühl. Deutlich spürbar ziehen seine ungeschminkten Gerbstoffe über die Zunge. Natürliche Farbextraktion, perfekt integriertes Holz, filigrane Textur, aber Potential für Jahrzehnte. Stilistisch eigenständig und authentisch in Szene gesetzt. Richard Östreicher läßt seinen besten Wein im Keller aus sich selbst heraus wirken. Ohne Schema, ohne Klischee, ohne Rezept für Stil und Machart. Charaktervoller Spätburgunder aus Franken, mutig abseits der Piste.

Alkohol: 13 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2028+
Restzucker: 0.2 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch in Umstellung
Ausbau: Barrique (gebraucht)
Boden: Muschelkalk
Besonderes: unfiltriert | ungeschönt | niedrig im Schwefel
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
Schönung: keine
pH-Wert: 3,66

0,75l
DFR23510

K&U
www.weinhalle.de