



Silvaner »Sur Lie«

Weingut Richard Östreicher

»Sur Lie«, Französisch für »auf der Hefe«, Östreichers 2024 SILVANER «SUR LIE» kommt von einer Parzelle in Dettelbach, wo die Böden lehmig fett, also schwerer und weniger kalkig sind als in Sommerach. Um dem Wein Spannung, Strahlkraft und Frische zu verleihen, keltert Richard Östreicher ihn in der traditionellen Korbpresse, deren Maischekontakt ihm feine, nobel herbe Gerbstoffkonsistenz auf der Zunge verleiht. Er presst langsam und geht mit dem vollen Trub direkt aus der Presse in gebrauchte französische Fässer (Tonneaux). Dort gärt der Most reibungslos spontan durch. Anschließend reift der Wein ohne Zusatz von Schwefel auf der Vollhefe ein Jahr in den Fässern. Fast schon archaisch traditionelle Weinbereitung, die einen furchtlos fruchtlosen Silvaner potent würziger Ausstrahlung hervorbringt. Im Mundgefühl strahlend straff, mundwässernd herb und fränkisch trocken. Auf der Zunge salzig mineralisch im Griff, im Duft sommerliche Kräuterwürze entfaltend, mit einem Hauch nassem Stein und einer Tiefgründigkeit, die Klasse und Größe offenbart. Ein in Eigenart, Griff und dicht gepackter Konsistenz wegweisender Silvaner, der seine ursprüngliche Ausstrahlung der biologischen Bewirtschaftung verdankt. Das kann konventioneller Anbau so nicht. Bitte 1-2 h vor Genuß dekantieren und nicht eiskalt servieren; Weine wie dieser brauchen Zeit und Achtsamkeit im Umgang. Ein avantgardistisch fränkischer Silvaner, dessen ungeschminkt natürliche Eigenart fordert, aber genau damit Freude macht.

Alkohol: 13 Vol %

Trinkbar ab: sofort - 2030+

Restzucker: 0,9 g/l

Bewirtschaftung: Biologisch

Ausbau: Barrique (gebraucht)

Boden: Braunerde kalkhaltig

Besonderes: Keine Schönung | Keine

Zusätze oder »Behandlung« | ca. 30
mg freie SO₂

Dekantieren: 1

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManVuin®: Ja

Schwefel: Ja

Vegan: Ja

pH-Wert: 3,22

0,75l

DFW24504



www.weinhalle.de