



Spätburgunder »Hallburg«

Weingut Richard Östreicher

Östreichers Einstieg in die Welt ihrer Rotweine ist der Spätburgunder »Hallburg«. Er kommt aus einer Parzelle mit schwerem Boden und 50 Jahre alten Reben eines deutschen Klons. Statt die alten Reben zu roden, pflanzt Richard Östreicher, wann immer dies nötig wird, hochwertig kleinbeeriges französisches Rebmaterial nach. Dadurch präsentiert sich sein Spätburgunder von der Hallburg zunehmend dunkelfruchtiger und komplexer im Duft, dichter und kompakter im Mundgefühl und auch seine Farbe wird mit den Jahren zunehmend dunkler.

Richard Östreicher hat eine klare Vorstellung, wie seine Spätburgunder stilistisch ausfallen sollen. Er mag karge, etwas spröde Gerbstoffe und findet zuviel Frucht im Wein suspect. Deshalb verwendet er je nach Jahrgang mal mehr, mal weniger hohen Anteil an Stiel und Stängel in der Weinbereitung, und liest die Trauben für seine Rotweine bewußt vor seinen weißen Trauben, weil er moderateren Alkoholgehalt bevorzugt und frisches Säurerückgrat für wichtiger hält als Farbausbeute. Im Mundgefühl präsentiert er sich relativ karg, dezent holzig herb und etwas mehlig in der Konsistenz der Gerbstoffe. Kein Rotwein, den man jung solo trinkt, sondern ein exzellenter Speisenbegleiter ganz eigener, kühler Stilistik. Ehrlich erdig im Charakter, angenehm griffig auf der Zunge, unbeschwert hochwertig in der Filigranität der Gerbstoffe. Ein anspruchsvoller Basis-Spätburgunder eigenwillig zeitloser Persönlichkeit.

Alkohol: 12,5 Vol %

Trinkbar ab: sofort - 2033

Restzucker: 0,2 g/l

Bewirtschaftung: Biologisch

Ausbau: Barrique (gebraucht)

Boden: Kalkmergel

Besonderes: unfiltriert | ungeschönt |
unbehandelt | keine Zusatzstoffe | ca.

30 mg freie SO₂

Dekantieren: 1

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManVuin®: Ja

Schwefel: Ja

Schönung: keine

Vegan: Ja

pH-Wert: 3,7

0,75l

DFR24503



www.weinhalle.de