



Silvaner »Augustbaum«

Weingut Richard Östreicher

Der Jahrgang 2022, ein Superlativ: Der beste Silvaner, den wir von Östreichers bisher im Glas hatten. Sprengt die Vorstellung der Rebsorte überzeugend und beweist, daß ihr Potential noch längst nicht ausgeschöpft ist. Warum macht sich Franken in Sachen Silvaner so klein? Östreichers Augustbaum weist den Weg, bietet, was andere nicht können: pures physisches Erlebnis; mundwässernd frische Kräuterwürze im Duft; seidig dichte Muschelkalk-Spannung im Mundgefühl; phenolisch herbe Kraft macht ihn aufregend lebendig; niedriger pH-Wert integriert die feine Säure des Jahrgangs in kompakte Struktur; ein vor Kraft strotzendes Rückgrat verleiht ihm Kontur und die Ausstrahlung eines großen Weines. Zugegeben - auch ganz schön komplex, weil ein typischer Lang-Gärer. Erst im Juli 2023 war der Wein trocken durchgegoren. Da gehen anderen Winzern die Haare ausUnsere Silvaner-Referenz des Jahrgangs? Undogmatisch natürlich. Dicht und geschmeidig. Souverän anspruchsvoll. Trifft in der ignoranten Innenansicht fränkischer Weinoffizieller auf wenig Verständnis. Dafür laufen dort die Keller über, weil viele Betriebe den Jahrgang 2021 noch nicht verkauft haben, während Östreichers schon in 2022 ausverkauft sind. Kompetente Winzerkunst in leisem Understatement. Lange und hart erkämpft, heute erfolgreich. Weit über Franken hinaus. Seid schnell, er ist bald aus

Alkohol: 13 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2030+
Restzucker: 0,4 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Barrique (gebraucht)
Boden: Muschelkalk
Besonderes: 1-2 h vor Genuß
dekantieren | 29 mg/l freie SO₂ | Keine
Zusatzstoffe | unfiltriert | Naturland®
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,18

0,75l
DFW22501



www.weinhalle.de