



## Weissburgunder »Hölzlein«

Richard Östreicher

Kerstin und Richard Östreicher widmen sich mit Leidenschaft nicht nur dem Silvaner, sondern vor allem den Burgundersorten. Weiß wie rot. Mit ihnen haben sie sich großen Ruf erworben. Weil sie die kargen Muschelkalkböden ihrer Parzellen im Sommeracher Katzenkopf in ureigenen Wein-Charakter zu übersetzen verstehen, dem jene Fruktose-Süße am Gaumen abgeht, die deutsche Burgunder-Weine stets als »Deutsch« erkennbar macht. Östreichers Burgunder sind französisch trocken. Sie sind erdig, steinig und kantig, strahlend straff, mundwässernd frisch und präzise am Gaumen. Die Umstellung auf biologische Bewirtschaftung hat die Weine signifikant verändert. Sie sind noch dichter und mittiger im Mundgefühl geworden, haben an Spiel und Ausdruckskraft gewonnen, sind jetzt präzise vertikal in ihrer Tiefgründigkeit.

Ihr Weißburgunder 2019 aus der Lage »Hölzlein« steht dafür. Ein knochentrockener, herber, geradezu stahliger Weißburgunder, der ungeschminkt und säurebetont rassig über die Zunge zieht. Er macht Druck am Gaumen, im Bukett steht noch das Holz feiner französischer Barriques im Vordergrund. Man ahnt sie, die kleinen, hocharomatischen Beeren, den niedrigen Ertrag, die natürliche Weinbereitung, die auf die Zusätze moderner Kellerwirtschaft bewußt verzichtet. Von Minute zu Minute entfaltet sich der Wein im Glas, wird offener aber auch präziser, entwickelt Tiefe und Länge am Gaumen. Knochentrocken, steinig im Duft, fast mager auf der Zunge, schlank und salzig, vibrierend lebendig, kompromisslos natürlich. In präziser Spur zieht er seine Bahn, erinnert an Burgund, und kommt doch aus Franken. Extraktreich nussig im Geschmack, leugnet er weder den Milchsäureabbau noch den langen Hefekontakt im Faß. Karger Muschelkalk prägt die rau wirkende Konsistenz im Trinkfluss. Pure fränkische Expressivität. Potential für Jahre. Weißburgunder aus Franken. Wer hätte das gedacht.

Alkohol: 13 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2026+

Restzucker: 0,9 g/l

Bewirtschaftung: Biologisch

Ausbau: Barrique (gebraucht)

Boden: Muschelkalk

Besonderes: Minimal geschwefelt | nur leicht filtriert | ungesüht

Dekantieren: Ja

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManVuin®: 1

Schwefel: 1

Schönung: leichte Filtration

pH-Wert: 3,21

0,75l

DFW19502



[www.weinhalle.de](http://www.weinhalle.de)