



Spätburgunder »Rosen«

Weingut Richard Östreicher

Die meisten Spätburgunder aus deutscher Produktion folgen einer klischeehaften Vorstellung, die sich selbst für »burgundisch« hält. Süßliche Frucht, saftige Fülle, weiche Gerbstoffe, viel neues Holz.

Richard Östreicher, Bio-Winzer aus Sommerach in Mainfranken, hat mit dieser Vorstellung so gar nichts am Hut. Sein Spätburgunder »Rosen« riecht und schmeckt wie der pure Gegenstrom. »Rosen«. Ein altes Gewann am Ufer des Altmains. Hier sorgt Muschelkalk mit wasserdurchlässiger Sandauflage für morbid trockene Gerbstoffe in kompakter Struktur. Kein weichgespülter Gaumenschmeichler also, sondern ein kernig trockener, differenziert strukturierter Spätburgunder, der auf Charakter und Eigenständigkeit setzt. Wie von Richard Östreicher gewohnt, hell und transparent in der Farbe, frisch in der Säure, die freien Lauf auf der Zunge garantiert, lang und erstaunlich körperreich und mundfüllend, schlank und präzise in der Wirkung, aber auch wunderbar saftig, weich und griffig in den naturbelassenen Gerbstoffen, die aus einem nicht unerheblichen Anteil von Stielen und Stängeln in der Weinbereitung resultieren. Richard Östreicher will diesen Anteil in Zukunft noch erhöhen, weil ihm der biologische Anbau schnellere Verholzung der Rappen ermöglicht. »Rosen« 2017, ein äußerlich filigraner, tatsächlich aber druckvoller, komplexer Pinot Noir, der Zeit brauchen wird, um sich zu entfalten. Obwohl er weniger kostet als der große »Katzenkopf« scheint er uns mehr Substanz und Spannung zu bieten. Nur eine Momentaufnahme? Auf jeden Fall eigenwillig und ungeschminkt authentisch einer der großen in Franken mit Potenzial für Jahre des Genusses.

Alkohol: 13 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2027+
Restzucker: 0.1 g/l
Bewirtschaftung: Im Umstellung
Ausbau: Barrique (gebraucht)
Boden: Muschelkalk
Besonderes: unfiltriert | ungeschönt |
Dekantieren: Ja
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
Schönung: keine
pH-Wert: 3,6

0,75l
DFR17511



www.weinhalle.de