



Spätburgunder »Rosen«

Weingut Richard Östreicher

Immer wieder kann man lesen, daß es in Sachen Lebensmittelqualität keinen Unterschied gäbe zwischen biologisch und konventionell produzierten Lebensmitteln. Das gehört ins Reich der Märchen, bzw. in die Lügenküche der Agrarchemie-Lobby.

Richard Östreicher, Bio-Winzer aus Sommerach in Mainfranken, tritt den Beweis an. Seit er seine Reben, die er ohnehin nie mit Herbiziden malträtierte, zertifiziert biologisch bewirtschaftet, verlaufen seine natürlich spontanen Gärungen noch reibungsloser als bisher, und richtig eklatant wird der Unterschied in der Struktur, der physischen Wirkung und der Dichte im Mundgefühl seiner Weine. Als ginge ein Vorhang auf, wirken die Gerbstoffe jetzt noch eingebundener in die Substanz der Weine, dichter im Mundgefühl, feinkörniger, blauer, dunkelwürziger und kompakter, strahlend saftig und harmonisch im Spiel von Säure und Gerbstoffen. Und wenn die Flaschen mal geöffnet sind, bleiben sie ein, zwei Wochen frisch. Auch die Rotweine!

»Rosen«-Spätburgunder 2018 bringt signifikant mehr Körper und Dichte auf die Zunge als der Vorgängerjahrgang. Er wirkt dunkler im Spiel der Aromen, das jetzt in Richtung reife Pflaume, dunkle Kirsche und Gewürznelken geht. Ein Eindruck, der sich in den Folgejahrgängen weiter verstärkt. Faszinierender Wandel, der »Rosen« 2018 zu einem besonderen Spätburgunder macht, der Franken zur Ehre gereicht. Muschelkalk mit wasserdurchlässiger Sandauflage. Saftig spröde Gerbstoffe in kompakt dichter Textur, die mit jedem Schluck dichter, saftiger und geschmeidiger agiert. Auch die Farbe ist dunkler als bisher, was allerdings auch am heißen Jahrgang 2018 liegen mag, der entsprechend kleine Beeren mit dickerer Schale hervorbrachte. Insgesamt wirkt dieser erste »richtig« biologische Jahrgang schlüssiger, harmonischer und überzeugender als die Jahrgänge zuvor. Daß dieser Wandel auf die Bewirtschaftung zurückgehen muß, beweisen die Folge-Jahrgänge, die allesamt in die gleiche Richtung weisen. Freuen Sie sich auf die Entwicklung im Hause Östreicher, die dieser »Rosen« des Jahrgangs 2018 exemplarisch einläutet.

Alkohol: 13,5 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2028+

Restzucker: 0,7 g/l

Bewirtschaftung: Biologisch in Umstellung

Ausbau: Barrique (gebraucht)

Boden: Muschelkalk

Besonderes: unfiltriert | ungeschönt | nicht aufgesäuert |

Dekantieren: Ja

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManVuin®: Ja

Schwefel: Ja

Schönung: keine

pH-Wert: 3,66

0,75l

DFR18511



www.weinhalle.de