



Merlot

Weingut Richard Östreicher

Merlot aus Franken. Der fällt, wie sollte es anders sein, anders aus als erwartet. Erinnert aromatisch verblüffend spontan an einen Pomerol alter Schule. Aus den Jahren vor 1995. Fein in Duft und Struktur, lang am Gaumen, merkwürdig würzig, kann sich irgendwie nicht zwischen unreif und reif entscheiden, ist delikat, sensibel und filigran, aromatisch aber richtig potent. Im Glas aber traut man ihm nicht viel zu, zu zart wirkt seine Farbe. Eher Burgund als Bordeaux. Doch auch die ganzen großen Pomerols waren damals eher hell und zart in der Farbe, bevor Zeitgeist und moderne Önologie sie plüschig weich, dick, dunkel und monströs machten, banal und uniform.

Richard Östreichers Merlot verunsichert. Das soll Merlot sein? Es ist Merlot! Im Duft so typisch, wie Merlot nur sein kann. Hinreißend zart und doch dicht und fast »penetrant« merlot-ig in Duft und Wirkung. Kaum hat man das Wort »dünn« gedacht, legt er los. Aromatisch ausdrucksstark und kräuterwürzig expressiv. Auf der Zunge wie Seide und Kaschmir, persistent und feinkörnig. Aromatische Komplexität, in der Reife mutig auf Kante genäht. Zelebriert die vegetalen »grünen« Noten der Rebsorte im Duft, gibt die versöhnlichen Reifearomen, die den Reiz der Rebsorte ausmachen, erst auf der Zunge frei. Radikal ungeschminkter Merlot. Nicht jedermanns Sache. Doch Richard Östreicher weiß, was er tut, und so ist auch sein Merlot so erfrischend anders, wie all seine Weine.

Alkohol: 13,5 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2028+
Restzucker: 0,3 g/l
Bewirtschaftung: Naturnah
Ausbau: Barrique (gebraucht)
Boden: Muschelkalk
Besonderes: unfiltriert | ungeschönt |
ohne Zusätze
Dekantieren: Ja
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Schönung: Keine
pH-Wert: 3,6

0,75l
DFR16501



www.weinhalle.de