Spätburgunder »Hallburg«

Weingut Richard Östreicher

Der Spätburgunder »Hallburg« ist neu im Programm von Kerstin und Richard Östreicher - und doch ein alter Bekannter. Er hieß bisher »Tradition«. Ab dem Jahrgang 2018 bewirtschaften Östreichers auch diese Parzelle biologisch, weshalb der Wein an Statur, Körper und Fülle gewonnen hat, auch weil die Erträge deutlich reduziert wurden und die Arbeit an Boden und Laubwerk schmeckbare Früchte trägt. Er ist jetzt zwar etwas teuerer, dafür aber auch deutlich wertiger. Die Parzelle hat Richard von seinem Vater bekommen, bestockt mit einem unbekannten fränkischen Klon. Den wollte er nicht roden, weil dessen Reben das ideale Alter haben. Aus dieser Parzelle stammen die Trauben für diesen Wein. Ein Lagenwein also.

Dessen Niveau erstaunt, zumal wenn man den Vorgänger kennt. Dunkler in der Farbe, dichter im Mund, reifer in den Gerbstoffen - ein richtig guter Spätburgunder steht da im Glas. Ungeschminkt und authentisch, ohne Eingriffe in gebrauchten Barriques vergoren und gereift. Fränkisch trocken, typisch für Richard Östreicher, und auch dieser Wein zeigt ein wenig Rappen-Einfluß in Duft und Struktur. Saftig weiche Gerbstoffe sorgen für Wohlgefühl, geben dem Wein Halt und Kontur. Sein erdig ehrlicher Charakter bezaubert, seine angenehme Griffigkeit auf der Zunge, sein fröhlicher Trunk, seine unbeschwerte Filigranität. Ein Gutswein, der hohes Niveau zelebriert. Kein Vergleich zum vorherigen »Tradition«. Was Weinbergsarbeit verändern kann! Leicht kühl servieren und zu Vorspeisen, zur Brotzeit und zu schmackhafter Regionalküche geniessen. Dafür haben Östreichers ihn gemacht.

Alkohol: 12.5 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2025+
Restzucker: 0,6 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch in Umstellung
Ausbau: Barrique (gebraucht)
Boden: Muschelkalk
Besonderes: unfiltriert | ungeschönt
Dekantieren: Ja
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
Schönung: keine
pH-Wert: 3,7

0,75l
DFR21503

K&U
www.weinhalle.de