



Silvaner »Augustbaum«

Richard Östreicher

Franken und der Silvaner. Wenn sie nur wüßten, wo sie hinwollen, die Winzer Frankens. Östreichers tiefgründig trockener, fränkisch spröder, spürbar ungeschminkter Silvaner aus einer alten, nicht flurbereinigten Parzelle im Katzenkopf brauchte im Jahrgang 2020 mehrere Anläufe, um von der Qualitätsweinkontrolle die Prüfnummer zu bekommen. Abgelehnt als »untypisch« und »unsauber«. Wenige Tage später kürt eine Fachzeitschrift den Wein zum besten Silvaner Frankens ...Kerstin und Richard Östreicher haben vor ein paar Jahren umgestellt auf zertifizierten Bioanbau. Ihn spürt man in diesem großen »Augustbaum«-Silvaner. Entspannt ruht er in sich, verströmt eine ganz eigene, fränkisch spröde Ausstrahlung, leise und unaufgeregt im Auftritt. Im Mund dann aber Kraft und Dichte, da läßt er die Muskeln spielen, schmeckt würzig nach Sommerkräutern, kommt kalkig rau und rassig schlank auf die Zunge, zeigt so den Muschelkalkboden und die so beliebte »Frucht« sucht man vergebens. Östreichers Augustbaum-Silvaner wirkt beeindruckend dicht gepackt im Mundgefühl, saftig mundfüllend, jung und unentwickelt, pikant salzig an den Zungenrändern. Durchgegoren trocken, ohne sauer zu sein, strahlend frisch in der Wirkung und fordernd im Anspruch. Ein großer Wurf in diesem Jahrgang, der gerade erst anfängt zu zeigen, was in ihm steckt.

Alkohol: 13 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2026+

Restzucker: 1,6 g/l

Bewirtschaftung: Biologisch

Ausbau: Barrique (gebraucht)

Boden: Muschelkalk

Besonderes: 1-2 h vor Genuß
dekantieren | 31 mg/l freie SO₂

Dekantieren: Ja

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManVuin®: 1

Schwefel: 1

Schönung: Keine

pH-Wert: 3,18

0,75l

DFW20501



www.weinhalle.de