



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!

Alkohol: 13 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
DFR19511



www.weinhalle.de