



Cabernet Sauvignon »Katzenkopf«

Richard Östreicher

Spannend – Cabernet Sauvignon aus Franken. Einer der wenigen, die es dort gibt. Das hat seine Gründe, denn der dickschaligen Rebsorte war es bislang zu kühl in Franken. Sie fällt hier deshalb ganz anders aus als in den wärmeren Regionen, aus denen man sie kennt. Aromatisch auf die Kante gesetzt zwischen kräuterwürziger, vegetal kühler Aromatik und jenen tiefdunklen, würzigen Reifearomen, die Cabernet in wärmeren Regionen entfaltet. Auch auf der Zunge überraschend kühl, kräuterwürzig und frisch, aromatisch tiefgründig und dunkel, aber weder schwer noch tanninbeladen. Ein typischer Richard Östreicher-Wein, der sich auch als Cabernet Sauvignon in kein Schema pressen läßt. erinnert in Duft und Geschmack an Bordeaux aus einer Zeit, als die Weine dort noch delikat und fein sein durften, filigran und doch potent, frisch und animierend im Trunk. Wie hat sich die Vorstellung alleine dieser Rebsorte seitdem verändert, wird sie heute doch vor allem in Bordeaux sehr viel reifer gelesen, dick, fett und reif inszeniert.

Richard Östreicher hat seinen Cabernet in einer Parzelle im Sommeracher »Katzenkopf« stehen, die er vor vielen Jahrzehnten von seinem Großvater geschenkt bekam. Dort speichert sandiger Muschelkalkboden mit hohem Silizium-Anteil die Wärme im Boden und läßt so die spätreifende Sorte zu kräuterwürziger Aromatik und kühler Eleganz ausreifen. Ohne Eingriffe in gebrauchten Barriques ausgebaut. Minimal im Schwefel. Unfiltriert. Sein bester Cabernet bisher. Wunderbar.

Alkohol: 13,5 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2027+

Restzucker: 0,9 g/l

Bewirtschaftung: Naturnah

Ausbau: Barrique (gebraucht)

Boden: Muschelkalk

Besonderes: unfiltriert | großer

Jahrgang |

Dekantieren: Ja

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManVuin®: 1

Schwefel: 1

Schönung: keine

pH-Wert: 3,5

0,75l

DFR16509



www.weinhalle.de