



2016

Silvaner »Lieblingsstück«

Weingut Richard Östreicher

Kerstin und Richard Östreicher aus Sommerach am Main gehen mutig unbeirrt ihren Weg. Mut beweist Richard Östreicher in eigenständigen Rotweinen, die in Stil und Charakter weit weg vom Mainstream angesiedelt sind, Franken aber unmißverständlich abbilden im Glas und auf der Zunge. Doch auch seine Weißweine erweisen sich als bemerkenswert mutig und kompromisslos. Er baut sie knochentrocken aus, vergärt sie aber nicht mit Reinzuchthefen, die sie sicher und effizient durchgären würden, sondern setzt auf die wilden Hefen der Natur. Die gären zwar schnell an, machen aber auch schnell schlapp. Deshalb brauchen seine Weine viel Zeit im Keller und viel Geduld, um vollständig durchzugären. In logischer Konsequenz verzichten Östreichers für »gesunden« natürlichen Gärverlauf auf synthetische Spritzmittel und sie bearbeiten ihre Böden nach den Kriterien des biologischen Landbaus.

»Lieblingsstück«. Ein unverkennbarer Muschelkalk-Silvaner mit Eigenart und Charakter, der Herkunft wagt und in sich zu ruhen scheint und genau deshalb so anders ausfällt als viele andere Silvaner in Franken, die auf vordergründige Frucht setzen, statt auf Struktur und spürbare Substanz im Mund. Eine Ausnahme im fränkischen Kontext, die tatsächlich das Zeug zum Lieblingsstück hat. Ein großer Jahrgang, der sich erst allmählich seinem Höhepunkt nähert. Richards Weine brauchen Zeit!

Alkohol: 12,5 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: > 2020+

Restzucker: 1 g/l

Anbau: Biologisch (nicht zertifiziert)

Ausbau: Edelstahl | Holz

Boden: Muschelkalk

Dekantieren: Nein

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManuVin®: Ja

Schwefel: Ja

Schönung: Keine

Vegan: Ja

Biogene Amine: Nein

pH-Wert: 3,25

0,75l

12,80 EUR

Inkl. MwSt. zzgl. Versand

Bestellnummer:

DFW16500



www.weinhalle.de