



2017

Chardonnay »Rossbach« QbA

Weingut Richard Östreicher

Der Richard Östreicher wirkt so harmlos, hat es aber faustdick hinter den Ohren. Er hat sich in Burgund prominentes Rebmaterial besorgt, das er im Sommeracher Katzenkopf gepflanzt hat. Chardonnay und Pinot Noir. Der Unterschied ist eklatant. Unheimlich klein- und lockerbeerig sehen sie aus, die Trauben am Stock. Hier ihr erster Ertrag. Er hat dem Richard drei Fässer gebracht. Eines davon, ein funkelnagelneues Damy-Faß, hat uns besonders gut gefallen. Nicht, weil das Faß dem Wein seine Aromen aufdrückte, sondern weil Wein und Faß wunderbar miteinander harmonierten. Wir überredeten ihn, er füllte es uns ab, hier ist er, der Wein.

Richard staunte selbst, wie sich Wein und Faß seitdem entwickelt haben. Das hochkarätige Pflanzmaterial puffert mit seinem Extrakt das neue Holz bereits sehr gut ab. Nach knapp 18 Monaten auf der Feinhefe präsentiert sich der Wein, trotz der jungen Reben, konzentriert, dicht und straff. Aromatisch erinnert er verblüffend an Burgund, reife Ananas, etwas Kakao und Kaffee vom Faß, ein Hauch Vanille; im Mund erweist er sich aber als kalkig straffer Franke, vibrierend trocken, karg und mager. Der Kalk verbindet und das hochwertige Pflanzmaterial wird eindrucksvoll schmeck- und fühlbar. Wenn die Reben mal älter sind, dürfte Richard die paar hundert Flaschen, die er ihnen abringt, nur schwer verteidigen können. Schlitzohr.

Alkohol: 13 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: > 2022+
Restzucker: < 2 g/l
Anbau: Naturnah
Ausbau: Barrique (gebraucht)
Boden: Muschelkalk
Dekantieren: Ja
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManuVin®: Ja
Schwefel: Ja
Vegan: Nein
Biogene Amine: Nein
pH-Wert: 3,29

0,75l

36,00 EUR

Inkl. MwSt. zzgl. Versand

Bestellnummer:

DFW17506



www.weinhalle.de