



2017

»Sommergewitter« trocken

Weingut Richard Östreicher

Sommergewitter. Danach riecht der Boden immer so gut. Die Natur atmet auf. Es duftet nach nassem Stein. Genau das tut auch Richard Östreichers Cuvée aus Silvaner und Riesling. Ein Wein aus Franken, störrisch gegen den Strich gebürstet. Ihm geht das banale Früchtchen typisch fränkischer Winzer-Einfalt ab. Dafür demonstriert er würzige Herkunft vom Muschelkalk jener »romantischen Weininsel«, die nicht nur sein Etikett ziert, sondern auch seinen Charakter formt. Trocken und mundwässernd saftig zugleich wirkt Östreichers »Sommergewitter« auf der Zunge. Im verhaltenen Duft verblüffen steinig erdige Noten, die an einen Sommerregen auf staubiger Strasse erinnern, durchsetzt von der Würze trockener Kräuter und sommerlicher Blüten. Ein entspannt duftiger Weißwein, der eher den Abzug des Gewitters im Blick hat, als dessen drohendes Aufziehen.

Richard Östreicher verarbeitet auch seinen einfachsten Wein im Keller wie seine großen. Kompromißlos ohne geschmacksverändernde Eingriffe und Korrekturen, ohne vorgefaßtes Geschmacks-Schema im Kopf. Sein »Sommergewitter« soll schließlich so schmecken, wie der Jahrgang es vorgesehen hat und nicht wie die Kellerwirtschaft ihn prägt. Er setzt auf Frucht, ist niedrig im Alkohol und verströmt die Würze des Rieslings mit der Kraft des Silvaners. Im Mund saftige Konsistenz ohne Opulenz. Fröhlich fließende Substanz. Angenehm trocken, am Gaumen fast weich, hat trotzdem genug Druck, um aromatische Frühlings- und Sommerküche souverän begleiten zu können. Franken nackt und ohne Schminke. Kühl servieren zu Spargel »klassisch«, zu sommerlichen Salaten, phantasievollen Vorspeisen und deftiger Brotzeit. Ein »Sommergewitter«, auf das man sich freut. Nicht nur an den heißen Tagen des Jahres.

Alkohol: 11,5 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2022

Restzucker: 1,1 g/l

Anbau: Naturnah

Ausbau: Edeltank

Boden: Muschelkalk

Dekantieren: Ja

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Schraubverschluß

ManuVin®: Ja

Schwefel: Ja

Schönung: Filtration

Vegan: Nein

pH-Wert: 3,39

0,75l

7,90 EUR

Inkl. MwSt. zzgl. Versand

Bestellnummer:

DFW17504



www.weinhalle.de