



2016

Spätburgunder »Rosen« QbA

Weingut Richard Östreicher

Richard Östreichers Spätburgunder aus dem Gewann »Rosen« meidet Klischee. Hell und transparent fällt seine Farbe aus. Seine frische Säure sorgt für Länge am Gaumen, macht den Wein schlank und präzise im Mundgefühl und spült seine erstaunlich präsenten, ungeschminkten Gerbstoffe überraschend intensiv auf die Zunge, eindrucksvoll in Präsenz, Qualität und Wirkung. Da wird keine populistische Weichheit vorgegaukelt, da geht es rassig und prägnant ans Werk. Da transportieren filigrane Beeren- und Würzaromen feinkörnige Struktur, die transparent agiert, duftig und durchdringend zugleich. Warum sieht man diesem Wein seine potente Wirkung im Mund von außen nicht an? Wie kann derart helle Farbe derart intensives Weinerlebnis auslösen?

Mich erinnert Richard Östreichers Spätburgunder unweigerlich an die famosen Pinots von Armand Rousseau: Helle Farbe, perfekt integriertes neues Holz, filigrane Textur, aber ein hochdifferenzierter Hammer an Information mit Potential für Jahrzehnte. Stilistisch eindeutig und authentisch. Richard Östreicher nimmt dem unausrottbaren Glauben an die Kraft der Farbe jeglichen Sinn und läßt seinen besten Wein im Keller aus sich selbst heraus wirken. Das gelingt ihm jedes Jahr anders, ohne Schema, ohne Klischee, ohne Rezept im Keller, sondern so, wie die Natur es will. Bravo. Auf diese Weise präsentiert sich 2016 als erstaunlich gutes Rotweinjahr.

Alkohol: 13 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2028+
Restzucker: 0.9 g/l
Anbau: Naturnah
Ausbau: Barrique (gebraucht)
Boden: Muschelkalk
Besonderes: unfiltriert
Dekantieren: Ja
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManuVin®: Ja
Schwefel: Ja
Schönung: keine
Vegan: Nein
pH-Wert: 3,5

0,75l

33,00 EUR

Inkl. MwSt. zzgl. Versand

Bestellnummer:

DFR16511



www.weinhalle.de