

Richard Östreicher, Spätburgunder “Rosen” 2020

Producent: Weingut Richard Östreicher

Geografi: Sommerach Franken, Tyskland

Årgang: 2020

Normalpris: 559,-

Medlemspris: 455,-

Måned: April, 2023

Danmark er ganske enkelt et af de bedste lande i verden at være vinentusiast i. Der er så mange gode producenter og meget god vin repræsenteret på det danske markedet. Derfor er det også fantastisk at man stadig kan finde u-opdagede bønner på et niveau som her ☺ Har sjældent glædet mig så meget til at præsentere en vin for jer som denne. Jeg fik anbefalet Östreicher af de gode folk hos Franz Keller, så da jeg besøgte den lille ejendom i Franken var forventningerne da også høje. Det formåede Richard og Kerstin i den grad at indfri. Det er vine på et imponerende højt niveau, og jeg håber selvsagt I bliver ligeså glade for Rosen her som undertegnede ☺

Richard og Kerstin har bare 3,5 hektar i den lille hyggelige by Sommerach i Franken. Silvaner er ”nationaldruen” i Franken, men de 2 er store bourgogne-fans og har derfor altid sat en ære i deres Chardonnay og Spätburgunder. De er certificeret øko, arbejder også efter biodynamiske principper og med lav intervention i kælderen, der er næsten 300 år gammel. Spontangæring på åbne kar, fadlagring i et år med cirka 15% nye fade og lav mængde tilsat svovl når der flaskes. Rosen er også navnet på marken hvor vinen kommer fra. Alle deres parceller har en hård kerne af kalksten, men Rosen indeholder også en del sand der i sidste ende er med til at give deres mest elegante vin.



Richard i hans lille kælder fra 1729.

Hvordan smager den?

Der skal dekanteres her, 3-4-5 timer før den virkelig åbner. Her er også dyb koncentration, tyngde og samtidig fjerlet mundfølelse, afstemt syre og let tanninbid til sidst. Både duft og smag er drevet af ren rød frugt, Vosne spice, soyasalt, Karl Johan og let touch af kostald.

Elegant og charmende, men også yderst kompleks med 40 sekunder lang eftersmag og lag på lag i smagen.

Drik det til

Det er elegant vin, men her er som nævnt også koncentration og dybde. Så kan også godt køres til mad med lidt tyngde.

Vi kørte den til braiserede durockæber med svampe, god bacon og grønt over sellerimos. Det fungerer ret fornuftigt, vinen kan fint følge med, men husk også at nyde et glas før og efter ☺ Den fortjener opmærksomhed og er virkelig interessant at følge over en aften.