

Richard Östreicher, Spätburgunder Hallburg 2022

Producent: Richard Östreicher

Geografi: Franken, Tyskland.

Årgang: 2022

Normalpris: 299,-

Medlemspris: 250,-

Måned: Oktober 2024

Richard Östreicher, nok de færreste der har hørt om ham, men en vinbonde jeg er virkelig glad for at arbejde sammen med, og som faktisk også nyder en del anerkendelse hjemme i Tyskland. Vi har haft dem med før, nemlig i april sidste år, med deres Spätburgunder "Rosen". Den modtog en hel del roser og genkøb, så jeg håber at vinen her kan følge trop ☺ Jeg fik anbefalet Richards vine af de gode folk fra Franz Keller og kunne efterfølgende også læse hvordan de er repræsenteret på flere toprestauranter i Tyskland, bl.a. 3 stjernede "The Tabel" i Hamburg. Jeg har besøgt gården 2 gange nu og det kan altså anbefales hvis I kommer den vej over Tyskland.

Kerstin og Richard er utrolig rare, behagelige og ydmyge mennesker →

og så kan man samtidig mærke deres store dedikation og viden. De tager ikke de nemme valg, men går all-out i mark og kælder arbejde. Minutiøs tilgang, 100% fokus på kvalitet og samtidig stort fokus på at udtrykke terroir.

De er øko certificeret og lader sig også inspirere af biodynamikken. Vinen er lavet på 40 år gamle stokke, de arbejder med naturligt gær og spontangæring på åbne kar, lav svovl, ingen klaring eller filtrering.

Også værd at fremhæve at Franken stadig er en forholdsvis kølig vinregion hvilket giver en lang vækstsæson = perioden fra knopskydning til modne druer. Langsom vækst giver i sidste ende mere komplekse og modne vine. (Kommer et opslag på SoMe med nærmere forklaring)



Høst fra nogle af deres gamle Pinot stokke.

Læg mærke til tykkelsen af stokkene, de er 40-50 år gamle der ☺

Medlemstilbud

Her dykker vi ned i de andre vine fra Kerstin og Richard. De laver også Chardonnay samt Frankens "nationaldrue" Silvaner på rigtig højt niveau og så er der også et par ekstra Spätburgunder. Jeg ved godt man ikke nødvendigvis fylder kælderen med Franken vine i det prisleje... Men jeg garanterer, at det er gode sager ;) Som altid kommer info over mail.

Hvordan smager det?

Lad den åbne sig i store glas og så: über-charmerende næse med rød krydret frugt, kølig elegance, grønne urter og hængt rib-eye. Smagen byder på rød frugt i spandevise med tranebær, hindbær og jordbær. Blød, sart og udpræget elegant med syre og let bitterhed. Hængt kød igen, anis, mineralisk og krydret. Svævende, saftig, dyb og seriøs. De kan lave vin! ☺