Richard Östreicher, Spätburgunder “Hallburg” 2023

Producent: Richard Östreicher

Geografi: Franken, Tyskland

Årgang: 2023

Normalpris: 335,-

Medlemspris: 295,-

Måned: November 2025

Dobbelt op på Spätburgunder her til november box’en og fra to gamle kendinge i Pinot Box’en der plejer at vække glæde☺ Det er umuligt at komme uden om 2023 årgangen i Pinot Box’en når vi snakker Spätburgunder – det er en VILD årgang. Jeg fik første gang en god indsigt i årgangen tilbage i foråret på en vintur. Der besøgte vi først Östreicher her i Franken og dagen efter en stor VDP messe hvor vi bl.a. smagte fra Neus og Franz Keller. Det var en imponerende start ved Richard og Kerstin, jeg synes altid det har været flotte vine, men 2023 er ramt lige i.. Vi spurgte flere gange om de havde ændret noget i mark eller kælder. Det har de ikke, Kerstin sagde flere gange
”It’s nature, perfect vintage”.

Den tese fik vi vel-bekræftet dagen efter til VDP messe hvor flere huse virkelig brændte igennem med deres 2023’er. Så måske ikke sidste gang vi byder jer det over de næste måneder ☺
Et hurtigt recap af Östreicher; De to har bare 4 hektar og fokus er på Silvaner, Chardonnay og Spätburgunder. De er øko certificeret og tager også inspiration i biodynamikken og har samtidig hands-off tilgang i kælderen. Spontangæring, ingen klaring, lav mængde svovl når der flaskes. Det er en kølig, gammel kælder der giver lang ”elevage”, hvilket også fremmer vinens kompleksitet i sidste ende. Östreichers vine er ikke sådan ”in-your-face” med åben frugt som meget Spät, men kræver lidt mere tid, meditationsvin.

Richard på lille parcel med unge Pinot stokke.

Hvordan smager det?
Ja lidt mere tæt og lukket end meget Spät lige ud af flasken, så følg det gerne over tid eller dekanter den. Med lidt luft viser den en virkelig flot næse med både rød og blå frugt, samt varm granit / let røget touch, pebersalami, grønne urter og en kølig elegance. Smagen blød og afrundet, men bakket op af syre og et lille bittert touch til sidst. Dyb frugt, mineralsk kerne, udpræget elegant, kølig og med lang eftersmag. Flot vin!

Drik den til
Hallburg her smager skønt for sig, men skal der mad til, kan du fx lave en lille krondyrtatar til ☺ Du tager mørbrad fra krondyr, dådyr eller hvad du kan skaffe. Svitser det hårdt, så det får stegeskorpe, men stadig er rødt inden i. Skær helt tynde skiver som carpaccio, server med feldsalat, syltede rødløg og gerne lidt sauterede svampe. Den sidder lige i skabet med det dybe kød, syre og tertiære noter fra svampe.☺