



## Chardonnay »Rossbach« QbA

Weingut Richard Östreicher

Östreichers Chardonnay »Rossbach« genießt Kultstatus als einer der besten seiner Art hierzulande. Das liegt auch am prominenten Rebmaterial, das Kerstin und Richard Östreicher einem der Kultwinzer Burgunds als Massenselektion aus dessen berühmter Lage in Meursault abschwatzen konnten. Die rund 2000 Rebstöcke pflanzten sie in einer Parzelle im historischen Sommeracher Katzenkopf, die dort als altes »Gewann Rossbach« ausgewiesen war. Die Genetik macht's. Der Unterschied zu deutschem Hohertrags-Rebmaterial ist eklatant: Locker hängen die wenigen Trauben am Stock, mit kleinen Beeren, die nur rund 30-40 hl/ha Saftausbeute liefern. Deshalb strahlt hier der karge Muschelkalk des Bodens aus dem Glas. Extraktreich puffert die hochwertige Reb-Genetik das Holz der Fässer, in denen der Wein knapp 18 Monaten ohne Schwefelung auf der Vollhefe reifte. Enorm konzentriert im Mundgefühl, fast sahnig dicht und doch straff fokussiert in der Strahlkraft am Gaumen. Burgund läßt grüßen, doch gibt sich das fränkische »Terroir« in typisch gelber Frucht zu erkennen. Schlank und doch voluminös. Rassig und kalkig straff. Vibrierend trocken am Gaumen, aber auch versöhnlich weich und mundfüllend saftig. Aufregend begehrenswerte Größe aus Franken. Leider limitiert. First come, first served.

Alkohol: 13 Vol %  
Trinkbar ab: sofort  
Optimale Reife: - 2032+  
Restzucker: 1,5 g/l  
Bewirtschaftung: Biologisch  
Ausbau: Barrique (gebraucht)  
Boden: Muschelkalk  
Besonderes: unbedingt 1-2 h vor  
Genuß dekantieren, nicht eiskalt  
servieren | keine Zusatzstoffe |  
ungeschönt | unfiltriert | Naturland®  
Dekantieren: 1  
Vergärung: Spontan | Naturhefe  
Verschlussart: Naturkork  
ManVuin®: Ja  
Schwefel: Ja  
Vegan: Ja  
pH-Wert: 3,19

0,75l  
DFW22506



[www.weinhalle.de](http://www.weinhalle.de)