



## Silvaner »Augustbaum«

Weingut Richard Östreicher

Der Jahrgang 2022, ein Superlativ: Der beste Silvaner, den wir von Östreichers bisher im Glas hatten. Sprengt die Vorstellung der Rebsorte überzeugend und beweist, daß ihr Potential noch längst nicht ausgeschöpft ist. Warum macht sich Franken in Sachen Silvaner so klein? Östreichers Augustbaum weist den Weg, bietet, was andere nicht können: pures physisches Erlebnis; mundwässernd frische Kräuterwürze im Duft; seidig dichte Muschelkalk-Spannung im Mundgefühl; phenolisch herbe Kraft macht ihn aufregend lebendig; niedriger pH-Wert integriert die feine Säure des Jahrgangs in kompakte Struktur; ein vor Kraft strotzendes Rückgrat verleiht ihm Kontur und die Ausstrahlung eines großen Weines. Zugegeben - auch ganz schön komplex, weil ein typischer Lang-Gärer. Erst im Juli 2023 war der Wein trocken durchgegoren. Da gehen anderen Winzern die Haare aus ... Unsere Silvaner-Referenz des Jahrgangs? Undogmatisch natürlich. Dicht und geschmeidig. Souverän anspruchsvoll. Trifft in der ignoranten Innenansicht fränkischer Weinoffizieller auf wenig Verständnis. Dafür laufen dort die Keller über, weil viele Betriebe den Jahrgang 2021 noch nicht verkauft haben, während Östreichers schon in 2022 ausverkauft sind. Kompetente Winzerkunst in leisem Understatement. Lange und hart erkämpft, heute erfolgreich. Weit über Franken hinaus. Seid schnell, er ist bald aus ....

Alkohol: 13 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2030+

Restzucker: 0,4 g/l

Bewirtschaftung: Biologisch

Ausbau: Barrique (gebraucht)

Boden: Muschelkalk

Besonderes: 1-2 h vor Genuß  
dekantieren | 29 mg/l freie SO<sub>2</sub> | Keine  
Zusatzstoffe | unfiltriert | Naturland®

Dekantieren: 1

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManVuin®: 1

Schwefel: 1

Vegan: Ja

pH-Wert: 3,18

0,75l

DFW22501



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