



## Cuvée R

### Weingut Richard Östreicher

Winzer sind selten beides: Weißwein- und Rotweinköner. Richard Östreichers Herz schlägt für die Burgunder-Sorten, weiß wie rot. Doch auch die Cabernets und Merlots beherrscht er souverän, wie man an seiner großen »Cuvée R«, der letzten Ausgabe übrigens, weil er die Reben zugunsten von Pinot Noir bereits gerodet hat, unschwer schmecken und fühlen kann. Im kühlen Mainfranken fallen die Weltrebsorten Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc und Merlot allerdings anders aus, als im Napa Valley, an der Loire oder in Bordeaux.

Richard Östreicher kündigt den Wein als »Das Beste von Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc und Merlot« an. Nun, der Wein bringt tatsächlich Fülle auf die Zunge, kühle dichte Gerbstoffe hüllen sie ein, füllen den Mund mit feinkörnigem Stoff und kühler, vegetaler Aromatik, die man mit diesen Rebsorten gemeinhin nur an der Loire verbindet. Wer sie aber noch aus den untechnischen Zeiten Bordeaux kennt, weiß, zu welcher Eleganz, Leichtigkeit und druckvollen Potenz sie fähig sind. An diese Zeiten erinnert Richard Östreichers wunderbare »Cuvée R«. Sie wirkt griffig auf der Zunge, assoziiert aromatisch vergangene Zeiten, agiert im Mund aber geradezu avantgardistisch in Sachen Delikatesse und kühler Eleganz. Ein vornehmer Speisenbegleiter. Edel und distinguiert in Duft und Geschmack - und revolutionär in der kompromißlosen Verweigerung der Anbiederung an einen Zeitgeist, der Rotwein zum Klischee gemacht hat, das den immer gleichen Attributen folgt. Richard Östreicher stellt Frische und Trinkfluß dagegen, natürliche Würze und vornehm leise Frucht. Eine Interpretation dreier Rebsorten, die man so nicht erwartet.

Alkohol: 12,5 Vol %  
Trinkbar ab: sofort  
Optimale Reife: - 2029+  
Restzucker: 0,4 g/l  
Bewirtschaftung: Naturnah  
Ausbau: Barrique (gebraucht)  
Boden: Muschelkalk  
Besonderes: unfiltriert | ungeschönt |  
Dekantieren: 1  
Vergärung: Spontan | Naturhefe  
Verschlussart: Naturkork  
ManVuin®: 1  
Schwefel: 1  
Schönung: Keine  
pH-Wert: 3,65

0,75l  
DFR19508



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