Richard Östreicher, Silvaner “Sur Lie” 2024

Producent: Richard Östreicher

Geografi: Franken, Tyskland.

Årgang: 2024

Normalpris: 300,-

Medlemspris: 275,-

Måned: November 2026

Jeg har før nævnt, bl.a. sidste måned at de fleste burde drikke mere Chenin Blanc og skulle jeg nævne en drue mere vi også burde nyde mere af, må det være Silvaner. Jeg ved godt det ikke er en specielt kendt drue, men den ses i de fleste tyske regioner, samt Alsace.
Franken hvor gården her ligger er blevet meget kendt for druen og i min optik er det svært at finde et bedre niveau end det Richard og Kerstin her leverer ☺
De er også ved at blive opdaget rundt omkring. Deres vine får virkelig flotte anmeldelser og det anerkendte tyske vinmagasin Falstaff udråbte dem til årets vinmager 2026 i Tyskland.

Jeg har besøgt Richard og Kerstin der har gården flere gange og min kollega Hjalte har senest været nede og høste hos dem her i september. De er nogle af de mest dedikerede vinbønder jeg har mødt. Topseriøse, intet overlades til tilfældighederne, de bruger et utal af timer i marken på pasning og pleje af druerne og arbejder også her økologisk med inspiration fra biodynamikken.
I kælderen gærer man naturligt på åbne kar, de hvide presses langsomt så de er i lidt kontakt med drueskindet, der svovles meget begrænset og så ligger Sur Lie her et lille år på brugte fade. 2024 er for mig deres bedste årgang til dato ☺



Gamle krogede Silvaner stokke i Richard og Kerstins marker ☺

Hvordan smager det

Kølig næse med noter af umoden pære, limeskal, hvid peber, kalkgrav og grapefrugt. Smagen starter meget rent med en høj syre og igen den kølige frugtprofil præget af citrus, umoden pære, grønne æbler, udpræget mineralsk. Og så med luft, bygger den på, mere krop, fedme, et dybt præg af hasselnødder, mere grillet citron og dyb frugt. Store glas og følg over en aften – fremragende!

Drik det til

Her er flere muligheder, den kan matche meget og er da bestemt oplagt til fx torsk eller kulmule der er i sæson herhjemme i november.
Alternativt ☺ Vi kørte den for nylig til en risotto, klassisk bygget op med hvidvin, fond, parmesan og så henover lidt stegte svampe og et par sauterede kammuslinger. Helt kanon match, friskheden til at skære igennem, dybde til ikke at forsvinde i det. Lækkert ☺