

LICHTI & ASTROH, PFALZ PÉTILLANT NATUREL PET NAT ROSÉ 2022



GESCHMACK

Süße	gering	● ● ● ● ●	hoch
Säure	gering	● ● ● ● ●	hoch
Körper	schlank	● ● ● ● ●	voll
Reife	jugendlich	● ● ● ● ●	voll gereift
Intensität	verhalten	● ● ● ● ●	ausgeprägt
Mineralität	gering	● ● ● ● ●	hoch
Holzeinsatz	kein Holz	● ● ● ● ●	sehr viel Holz
Komplexität	gering	● ● ● ● ●	hoch
Länge	kurz	● ● ● ● ●	sehr lang

AROMEN

Erdbeere
Himbeere
Roter Pfirsich
Rhabarber
Apfelschale
Brotrinde
Kräuter
Stein

TYP

LAGERN & SERVIEREN

8 bis 10°C
Weißwein- oder Universalglas

STIL

leicht
trocken

WEINBAU

Rebsorten

Pinot Noir /
Spätburgunder
Sankt Laurent
Portugieser
Dornfelder
biologisch (nicht
zertifiziert)

Anbau

WEINBEREITUNG

Ausbau

ausgedehntes
Hefelager
keine Zugabe von
Schwefel
Verzicht auf Filtration
und Schönung



Der Pet Nat Rosé 2022 vom Weingut lichti & astroh sprudelt als frischer, unkonventioneller Pfälzer aus Spätburgunder, St. Laurent, Portugieser und Dornfelder ins Glas – trüb und bewusst naturbelassen. Entstanden im Umfeld der Mittelhaardt, wirkt er als leichtfüßiger Botschafter der Region; im Hause lichti & astroh gilt der hefetrübe Rosé längst als kleiner Kultfavorit.

Die Reben stehen auf kalkgeprägten Böden, gelesen wird per Hand; das Weingut arbeitet in ökologischer Umstellung und ist ECOVIN-Mitglied. Im Keller entsteht der Rosé nach der Méthode Ancestrale: Die gärende Moste wird früh auf die Flasche gefüllt und vergärt darin vollständig durch. Der Pet Nat bleibt unfiltriert, hefetrüb, ohne zugesetzte Sulfite und wird von Hand abgefüllt. Das Ergebnis ist ein puristischer, lebendiger Stil mit klarer Kontur.

In der Nase zeigt der Pet Nat Rosé 2022 frische Noten von Erdbeere, Himbeere und rotem Weinbergpfirsich, dazu Anklänge von Hibiskus und Rhabarber; eine feine Hefewürze und ein Hauch Nuss setzen Kontrastpunkte. Am Gaumen präsentiert er sich klar und feinsaftig, mit mittelfeiner Perlage, zartem Griff und kräuterigen Untertönen; der Abgang bleibt animierend und trocken.

Zu gegrilltem oder gebratenem Fisch, Meeresfrüchten, sommerlichen Gemüsegerichten aus dem Ofen, Risotto mit Kräutern oder leichten Pasta-Gerichten passt der Rosé besonders gut; auch zu Ziegen- oder Schafkäse zeigt er Format. Stilistisch steht er für unkomplizierten Trinkfluss mit Anspruch und bewahrt dabei genug Tiefe, um solo wie am Tisch zu glänzen.

WEINGUT LICHTI & ASTROH

kalkgeprägte, präzise Weine mit feinem Zug

Helle Frucht, steinige Spannung, ein klarer Kern – die Weine von lichti & astroh wirken fokussiert und souverän, mit feinem Zug und ehrlicher Ruhe. Hinter dem Projekt stehen Freya Lichti und Alexander Strohschneider, seit 2018 als Winzer-Duo aktiv, heute in Herxheim am Berg, mit Reben in Laumersheim und Leistadt auf massivem Kalk, die sie ökologisch in Umstellung bewirtschaften. Sie denken vom Weinberg aus: sorgfältige Handarbeit, Geduld, Zeit. So entstehen charakterstarke Pfälzer, die ohne Lautstärke auskommen – präzise, animierend und mineralisch, mit salzigem Nachhall und verlässlichem Trinkfluss.



Freya Lichti und Alexander Strohschneider haben ihren Weg bewusst gewählt. Im Herbst 2018 starteten die beiden ihr gemeinsames Projekt im elterlichen Betrieb in Laumersheim, Ende 2020 kamen die ersten vier Weine nach langem Hefelager auf den Markt. Heute arbeitet das Winzer-Paar mit festem Sitz in Herxheim am Berg und Reben in Laumersheim und Leistadt, auf Böden, die vom massiven Kalk geprägt sind. Seit 2022 ist der Betrieb Ecovin-Mitglied und in der Umstellung auf ökologischen Anbau.

Freya bringt die Bodenhaftung des Familienbetriebs und einen präzisen Blick für Organisation und Vertrieb ein, untermauert durch internationale Stationen bis in die Champagne. Alexander kam von der Theorie in die Praxis, vertiefte sein Verständnis in Geisenheim und prägte über viele Jahre den Außenbetrieb beim biodynamischen Pfälzer Weingut Dr. Bürklin-Wolf. Gemeinsam denken beide strikt vom Weinberg: sorgfältige Handarbeit, niedrige Eingriffe, ausreichend Zeit auf der Hefe. So entstehen Weine, die leise auftreten und doch Substanz zeigen.

Die Weine

Pet Nat setzt den Ton, trocken und hellfruchtig, mit kühler Hefenote und feinem Zug, der den Kalkstein spürbar macht. **Pet Nat Rosé** übersetzt dieses Prinzip ins Rote, mit saftigerer Frucht und würzigerem Ausklang, bleibt aber schnörkellos. **Rosé Sekt Brut Nature** reift lange auf der Hefe und zeigt feingliedrige Perlage, herbe Zitruslinien und einen geradlinigen Abschluss ohne finale Dosage. Bei den Roten spannt **Laudanum Cuvée rot** den Bogen über dunkle Frucht, kühle Würze und feinkörniges Tannin, bewusst auf Trinkfluss angelegt, ohne dabei die kühle, kalkige Linie des Hauses zu verlassen.

Der **Chardonnay Kalkofen** ist die weiße Referenz für den Ausbau auf Kalk. Schon der Name der Leistadter Lage trägt den Kalk in sich, und genau diese Herkunft zeichnet der Wein nach, mit zurückhaltendem Holz, heller Frucht, straffer Säure und einem salzigen Nachhall. Der **Riesling Coeur** bildet das Herzstück der Riesling-Idee des Hauses, saftig und steinig, auf Zug vinifiziert, mit kühlem Kern und präziser Länge. Dagegen wirkt der **Riesling Eglise** vertikaler, mit mehr Kräuterwürze und einer feinen Phenolik, die dem Wein Struktur und Ruhe gibt. **Spätburgunder Kirschgarten** stammt aus einer der renommiertesten Lagen Laumersheims und ist die ernsthafte Adresse im Sortiment. Rote Beeren und Blätter treffen auf eine ziselierte Tanninstruktur und behutsam eingesetztes Holz, das die Eleganz unterstreicht und die mineralische Linie nicht übertönt.

Warum Weingut lichti & astroh?

Die Weine suchen – und finden – Spannung in Salz, Stein und moderater Reife, nicht in schneller Effekthascherei. Kalkstein und Geduld sind die Konstanten, nicht Kellertricks. Dass hinter dem jungen Betrieb zwei erfahrene Hände stehen, die ihr Handwerk auch in biodynamisch arbeitenden Weingütern gelernt haben, merkt man den Weinen an. Hier wird nichts beschleunigt, was Zeit braucht. Das passt zu unserem Sortiment, in dem wir Philosophie und Präzision höher bewerten als Lautstärke und kurzlebige Moden. Das überzeugt uns, erst recht bei einem Weingut, das noch am Anfang steht.

Weinberg und Keller

Rund 10 Hektar verteilen sich auf Kalkrippen und Schotter rund um Laumersheim und Leistadt, darunter alte, nie flurbereinigte Parzellen auf massivem Kalkfels in Leistadt, wie man sie heute kaum noch findet. Begrünungen zwischen den Zeilen, Handarbeit und bewusst niedrige Erträge sichern Balance, Biodiversität und Aromenkonzentration. Der ökologische Anbau nach Ecovin soll mittelfristig in die Biodynamie führen. Gesunde, lebendige Böden sind dabei kein Schlagwort, sondern Voraussetzung. Die Lese erfolgt selektiv in kleinen Kisten. Im Keller, einem tiefen Gewölbekeller in einem alten Gutshof in Herxheim am Berg, vergären die Moste mit weinbergseigenen Hefen. Gutsweine reifen überwiegend im Edelstahl für Klarheit und Präzision, Lagen- und Rotweine über Jahre auf der Hefe im Holz, um Textur und Tiefe zu formen. Filtration bleibt die Ausnahme, Schwefelgaben sind maßvoll. Aus dieser Verbindung von kargem Untergrund, genauer Lese und ruhigem Ausbau entsteht der leise, steinige Stil, der alle Weine von lichti & astroh trägt.

Winzer	Freya Lichti und Alexander Strohschneider
Ort	Pfalz
Weinberg	biologisch in Umstellung
Keller	spontane Gärung, Verzicht auf Filtration und Schönung, minimale Zugabe von Schwefel, Ausbau in Edelstahltanks, kleinen und großen gebrauchten Holz, gebrauchten Barrique
Größe	10 Hektar