RIESLING COEUR 2022

lichti & astroh, Pfalz

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

Grüner Apfel
Grapefruit
Weißer Pfirsich
Hefe
Kräuter
Kalkstein
Rauch

ANLASS

auf der Terrasse
Abend mit Freunden
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2042
10 bis 12°C
Weißwein- oder Universalglas

STIL

leicht
energiegeladen
erfrischende Säure
trocken

WEINBAU

Rebsorten Riesling

WEINBEREITUNG

Gärung spontane Gärung
Ausbau ausgedehntes Hefelager
Verzicht auf Filtration und Schönung
minimale Zugabe von Schwefel
Lagerung teils kleine und große Holzfässer
Jahresproduktion 359 Flaschen

Der Riesling CŒUR 2022 vom Weingut lichti & astroh stammt aus der Pfalz, genauer gesagt aus einer sonnenverwöhnten Lage in etwa 230 Metern Höhe. Die Böden sind von Kalkstein geprägt, was dem Riesling seine feine, mineralische Spannung verleiht. Der Name „CŒUR" – französisch für Herz – steht sinnbildlich für die Leidenschaft, mit der das junge Winzerduo seine Weine keltert. Es ist ein Riesling mit Charakter und Seele, der die Handschrift der beiden klar erkennen lässt.

Die Reben wachsen auf kalkhaltigem Untergrund, der dem Wein Struktur und Finesse gibt. Der Ausbau erfolgt handwerklich und behutsam: Die Trauben werden von Hand gelesen, spontan vergoren und ohne Filtration abgefüllt. Lichti & Astroh arbeiten naturnah, mit Respekt vor Boden und Pflanze, und verzichten weitgehend auf Schönungen oder Zusätze. So entsteht ein ehrlicher, authentischer Riesling, der seine Herkunft ungeschminkt zeigt und gleichzeitig erstaunlich elegant wirkt.

In der Nase öffnet sich der Wein mit feinen, zurückhaltenden Noten von gelbem Steinobst, einem Hauch von Nüssen und einem leichten Rauchton. Dazu kommen Anklänge von reifer Zitrusfrucht und ein Hauch Butter, der an warme Brioche erinnert. Am Gaumen wirkt er klar und präzise, mit lebendiger Säure und einer feinen, cremigen Textur. Der Kalkstein zeigt sich in einer leicht salzigen Mineralität, die den Wein trägt und ihm Länge verleiht. Mit etwas Luft gewinnt er an Tiefe und zeigt seine rauchig-buttrige Seite – elegant, dabei wunderbar trocken und griffig.

Am besten begleitet dieser Riesling feine Fischgerichte wie gegrillten oder gedünsteten Fisch, Meeresfrüchte oder auch asiatische Speisen mit dezenter Würze. Ebenso harmoniert er hervorragend mit cremigen vegetarischen Gerichten oder einem Risotto mit Butter und Zitrone. Er ist ein Wein für Menschen, die feine Nuancen schätzen und Lust auf Klarheit und Charakter im Glas haben – mit Potenzial, sich über die kommenden Jahre noch weiter zu entfalten.

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.

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.

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.

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