

# RIESLING COEUR 2023



lichti & astroh, Pfalz

## GESCHMACK

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

## AROMEN

Grapefruit  
Grüner Apfel  
Weißer Pfirsich  
Hefe  
Kräuter  
Rauch  
Kalkstein

## ANLASS

auf der Terrasse  
Abend mit Freunden  
Essensbegleiter

## LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2043  
10 bis 12°C  
Weißwein- oder Universalglas



## 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

375 Flaschen

Der Riesling CCEUR 2023 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 „CCEUR“ – 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 Rauchtönen. 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

Hier arbeiten zwei, die ihren Weg bewusst gewählt haben: Freya Lichti und Alexander Strohschneider starteten ihr gemeinsames Projekt im Herbst 2018 im elterlichen Betrieb in Laumersheim. Ende 2020 kamen die ersten vier Weine nach langer Hefereife 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. Gelesen wird von Hand, die Weine vergären spontan, bleiben unfiltriert und werden moderat geschwefelt. Das Ergebnis ist ein ruhiger, klarer Stil, der den kalkigen Ursprung in den Mittelpunkt stellt.

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

## **Warum wir lichti & astroh im Programm haben**

Die Weine suchen – und finden – Spannung in Salz, Stein und moderater Reife statt schneller Effekthascherei. Kalkstein und Geduld sind die Konstanten, nicht Kellertricks. Das passt zu unserem Sortiment, in dem wir Haltung und Präzision höher bewerten als Lautstärke und kurzlebige Moden.

## **Die Weine**

Der Pet Nat setzt den Ton: trocken, 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. Der Rosé Sekt Brut Nature reift lange auf der Hefe und zeigt feingliedrige Perlage, herbe Zitruslinien und einen geradlinischen, nicht dosierten Abschluss.

Der Chardonnay trocken Kalkofen ist die weiße Referenz für den Ausbau auf Kalk: zurückhaltendes Holz, helle Frucht, straffe Säure und ein salziger 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 feiner Phenolik, die dem Wein Struktur und Ruhe gibt.

Bei den Roten spannt Laudanum Cuvée rot trocken den Bogen über dunkle Frucht, kühle Würze und feinkörniges Tannin, bewusst auf Trinkfluss angelegt. Spätburgunder Kirschgarten ist die ernsthafte Adresse: rote Beeren, Blätter, eine ziselierte Tanninstruktur und behutsam eingesetztes Holz, das die Eleganz unterstreicht und die mineralische Linie nicht übertönt.

## **Weinberg & Keller**

Die Parzellen liegen auf Kalkrippen und -schottern rund um Laumersheim und Leistadt. Begrünungen, Handarbeit und bewusst niedrige Erträge sichern Balance und Aromenkonzentration. Die Lese erfolgt selektiv in kleinen Kisten. Im Keller vergären die Moste weinbergseigen, Gutsweine reifen überwiegend im Edelstahl für Klarheit und Präzision, Lagen- und Rotweine 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.