CUVÉE ROT LAUDANUM

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

Schwarze Johannisbeere
Heidelbeere
Brombeere
Veilchenblüte
Rauch
Kräuter

STIL

körperreich
finessenreich
erfrischende Säure
zupackendes Tannin
mittlere Barriquenote

ANLASS

Abend mit Freunden
vor dem Kamin
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2041
16 bis 18°C
ein bis drei Stunden dekantieren
großes Rotweinglas Bordeaux



WEINBAU

Rebsorten	Merlot Sankt Laurent (27%)
Jahrgänge	2022

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung
Ausbau	ausgedehntes Hefelager Verzicht auf Filtration minimale Zugabe von Schwefel
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Lagerung	gebrauchtes Barriquefass

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