

# SPÄTBURGUNDER KIRSCHGARTEN 2020

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

Erdbeere  
Himbeere  
Waldbeere  
Rote Kirsche  
Rauch

## STIL

finessenreich  
erfrischende Säure  
sanftes Tannin  
feine Holznote  
trocken

## ANLASS

Abend mit Freunden  
Abend zu zweit  
Essensbegleiter

## LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2035  
14 bis 16°C  
ein bis drei Stunden dekantieren



## WEINBAU

### Rebsorten

### Weinberg

## WEINBEREITUNG

### Gärung

### Ausbau

### Lagerung



Pinot Noir /  
Spätburgunder  
Laumersheimer  
Kirschgarten

spontane Gärung  
ausgedehntes  
Hefelager  
Verzicht auf Filtration  
und Schönung  
minimale Zugabe von  
Schwefel  
gebrauchtes  
Barriquefass

# 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.