



lichte & astroh



Kontakt

Speyerer Straße 7
67273 Herxheim am Berg
Tel. 0176-61917161 (Freya)
Tel. 0176-30344007 (Alex)
www.lichteundastroh.de
info@lichteundastroh.de

Besuchszeiten

nach Vereinbarung
Onlineshop

Inhaber

Freya Lichti &
Alexander Strohschneider

Betriebsleiter

Freya Lichti &
Alexander Strohschneider
Kellermeister

Alexander Strohschneider
Außenbetrieb

Freya Lichti &
Alexander Strohschneider

Rebfläche

3 Hektar

Freya Lichti und Alexander Strohschneider haben ihr eigenes Weinprojekt 2019 gegründet, nachdem sie zuvor reichlich Erfahrungen in der internationalen Weinwelt gesammelt haben. Zuletzt waren sie beide bei Bürklin-Wolf für den Außenbetrieb und den biodynamischen Anbau verantwortlich. Da Freya Lichti aus einem Weingut stammt, konnten sie zunächst Trauben aus ihren elterlichen Weinbergen in Lagen wie Kirschgarten und Steinbuckel in Laumersheim verarbeiten. Mittlerweile haben die beiden einige nicht flurbereinigte Parzellen auf Kalkfels in Leistadt gepachtet, die sie auf ökologischen Anbau umstellen, langfristiges Ziel ist es, die Weinberge biodynamisch zu bewirtschaften. Alle Weine sind spontan vergoren und werden unfiltriert und mit minimaler oder keiner Schwefelung gefüllt.

AAA Kollektion

Komplexität und Präzision zeichnen die Weine von Freya Lichti und Alexander Strohschneider aus: Der Weißburgunder zeigt Zitrusnoten, gelben Apfel und Birne im eindringlichen Bouquet, besitzt am Gaumen sehr gut eingebundenes Holz und mineralisch-salzige Noten, ist kraftvoll und sehr nachhaltig, auch der 2020er Chardonnay zeigt ein komplexes Bouquet mit Aromen von Brotkruste, Butterkeks, Apfel und Zitronenmelisse, er besitzt eine leicht cremige Textur, ist nachhaltig und etwas eleganter als der 2019er Chardonnay der deutlicher vom Holz geprägt ist. Auch die Rotweine sind stark, der Laudanum aus Merlot, Zweigelt und Cabernet Dorsa und der reinsortige Merlot zeigen dunkle Frucht, deutliche Kräuternoten und etwas Kaffee im Bouquet, sind kraftvoll, straff und besitzen noch jugendliche, aber reife Tannine, der Spätburgunder ist eleganter, wirkt aber ebenfalls noch sehr jung. Der Sekt aus Chardonnay und Spätburgunder duftet nach frischem Brot, ist schlank, frisch, geradlinig und animierend. Klasse Kollektion, eines der überzeugendsten Debüts der vergangenen Jahre in der Pfalz! —

Weinbewertung

- 88** 2019 Sekt extra brut | 11,5%/17,90 €
- 84** 2019 Riesling trocken | 13%/11,90 €
- 85** 2020 Riesling trocken | 12,5%/9,90 €
- 87** 2020 „Or_ratio“ trocken | 12%/11,90 €
- 87** 2019 Chardonnay trocken „[s]“ | 13,5%/19,- €
- 89** 2020 Weißburgunder trocken „[k]“ | 13,5%/19,- €
- 87** 2020 Sauvignon Blanc trocken „[s]“ | 13%/19,- €
- 88** 2020 Chardonnay trocken „[s]“ | 13%/19,- €
- 83** 2020 Spätburgunder trocken | 11%/9,90 €
- 89** 2019 „Laudanum“ Rotwein trocken | 14,5%/19,- €
- 89** 2019 Merlot trocken Laumersheimer Kirschgarten | 14,5%/19,- €
- 88** 2019 Spätburgunder trocken Laumersheimer Kirschgarten | 13%/19,- €

