



## lichti & astroh



### Kontakt

Hauptstraße 21  
67273 Herxheim am Berg  
Tel. 0176-61917161 (Freya)  
Tel. 0176-30344007 (Alex)  
<https://www.lichtiundastroh.de/>  
[info@lichtiundastroh.de](mailto:info@lichtiundastroh.de)

### Besuchszeiten

nach Vereinbarung  
Onlineshop

### Inhaber

Freya Lichti &  
Alexander Strohschneider  
**Betriebsleiter**  
Freya Lichti &  
Alexander Strohschneider  
**Kellermeister**  
Alexander Strohschneider  
**Außenbetrieb**  
Freya Lichti &  
Alexander Strohschneider  
**Rebfläche**  
10 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.

### Kollektion

Auch in diesem Jahr konnten wir wieder eine sehr stimmige Kollektion von lichti & astroh verkosten, die wir, bis auf die beiden Basisweine, sehr gleichmäßig bewerten: Am stärksten schätzen wir den Riesling Eglise, der dezentes Holz, Kräuter, frisches Heu und gelben Apfel im Bouquet zeigt und herb, animierend und nachhaltig ist und den Merlot Kirschgarten ein, der intensiv nach Mokka, Pflaume und Lakritze duftet, noch leicht jugendliche Tannine besitzt und dicht, harmonisch und sehr nachhaltig ist. Der Riesling Coeur zeigt noch leicht hefige Noten und Tabak, ist animierend, leicht salzig und druckvoll, der Riesling [k] duftet nach Kräutertee, Melisse und Apfel, besitzt viel Grip, der Chardonnay Kalkofen zeigt deutliches Holz, etwas Speck und Kokos, besitzt gute Länge, der neue Grauburgunder Burgweg ist nussig, kräutrig und kraftvoll, neu ist auch der Silvaner Kalkstein, der klare Birnenfrucht und erdige Würze zeigt und Frische besitzt. Der Spätburgunder Kirschgarten zeigt feine Röstnoten und Schwarzkirsche, ist saftig, elegant und nachhaltig, der Rosésekt zeigt hefige Würze und rote Frucht, ist schlank, geradlinig und frisch. —

### Weinbewertung

- 88** 2020 Rosé Sekt brut nature | 12%/20,-€
- 84** 2023 „Cuvée Weiß“ trocken | 12%/9,90€
- 88** 2023 Silvaner trocken „Kalkstein“ | 13%/14,90€
- 88** 2023 Riesling trocken „[k]“ | 12%/19,-€
- 88** 2022 Grauburgunder trocken Großkarlbacher Burgweg | 14%/19,-€
- 88** 2022 Chardonnay trocken Leistadter Kalkofen | 13%/24,90€
- 89** 2022 Riesling trocken „Eglise“ | 12,5%/24,90€
- 88+** 2022 Riesling trocken „Cœur“ | 12,5%/24,90€
- 84** 2021 Spätburgunder trocken | 12%/9,90€
- 89** 2020 Merlot trocken Laumersheimer Kirschgarten | 13,5%/20,-€
- 88** 2021 Spätburgunder trocken Laumersheimer Kirschgarten | 13%/24,90€



eichelmann  
2023

Entdeckung  
des Jahres

**lichti & astroh**  
Herxheim am Berg | Pfalz



ausgezeichnet von  
**eichelmann**

2025

*Johannes Eichelmann*  
Präsident im November 2023  
Gertard Eichelmann, Vorsitzender