



lichti & astroh



Kontakt

Hauptstraße 21
67273 Herxheim am Berg
Tel. 0176-61917161 (Freya)
Tel. 0176-30344007 (Alex)
www.lichtiundastroh.de
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.

AAA Kollektion

Unsere Entdeckung des letzten Jahres überzeugt auch mit dem neuen Sortiment rundum: An der Spitze sehen wir zwei starke Weißburgunder, der 2020er [k] wurde im Juni 2023 gefüllt und zeigt Birne, gelben Apfel, florale Noten, etwas Heu und Nougat im Bouquet, besitzt Kraft und Schmelz, ist sehr nachhaltig, der 2022er [s] ist schlanker, zeigt leicht rauchige Holzwürze, Birne und Aprikose, besitzt leicht salzige Noten und Länge. Eine ganze Reihe weiterer Weine ist fast genauso stark, der 2021er Weißburgunder [k] zeigt feines Holz, Ananas und etwas Kräuter, ist animierend, frisch und nachhaltig, der Chardonnay [s] zeigt dezentes Holz, Ananas, Popcorn und Toffee im Duft, ist kraftvoll und von herben Zitrusnoten geprägt, der Riesling [k] zeigt klare Frucht, grünen und gelben Apfel, Orangenschale, besitzt Grip und Länge, der Sauvignon Blanc [s] zeigt Aromen von reifen Birnen, Grapefruit und gelben Stachelbeeren, besitzt feine salzige Noten, der Sekt duftet nach frischer Brioche und Nussplunder, ist schlank, elegant und animierend, der Spätburgunder zeigt klare Noten von Hagebutte, Sauer- und Schwarzkirsche, besitzt eine kühle Art, ist elegant und harmonisch. —

Weinbewertung

- 88** 2019 Sekt extra brut | 11,5%/20,-€
- 87** 2022 Riesling trocken „Kalkstein“ | 12,5%/14,90€
- 85** 2022 Riesling trocken | 12%/9,90€
- 87** 2020 „Or_ratio“ trocken | 12%/12,90€
- 88** 2021 Chardonnay trocken „[s]“ | 13,5%/24,90€
- 88** 2022 Riesling trocken „[k]“ | 12,5%/24,90€
- 89** 2020 Weißburgunder trocken „[k]“ | 13,5%/19,-€
- 88** 2021 Weißburgunder trocken „[k]“ | 12,5%/19,-€
- 89** 2022 Weißburgunder trocken „[s]“ | 12,5%/24,90€
- 88** 2021 Sauvignon Blanc trocken „[s]“ | 12,5%/19,-€
- 88** 2021 Chardonnay trocken „[s]“ | 13,5%/24,90€
- 88** 2020 Spätburgunder trocken Laumersheimer Kirschgarten | 12,5%/24,90€

