

schiefer



weisser schiefer 2023

80% welschriesling / 20% weissburgunder

trinktemperatur 12-14°C

ideale trinkreife von 2024-2030

uwe schiefer:

„von grüntee über reifes steinobst und viel mineralik am gaumen. der wein ist sehr druckvoll und hat eine tolle struktur. sehr balanciert, hoher trinkgenuss, tolle länge, so kann welschriesling auch schmecken.“

weingarten

- ⌚ eisenberg, hannersberg, tschaterberg
- ⌚ 2 ha
- ⌚ schiefer, quarz
- ⌚ bis zu 60 jahre alte weingärten
- ⌚ biologisch organisch in umstellung LACON,
eigenkompost, keine insektizide, keine herbizide
- ⌚ handernte am 14. & 19. september

keller

- ⌚ spontangärung in 12hl fässern aus heimischer eiche, keine enzyme,
keine aufbesserung, keine maischestandzeit
- ⌚ 20 monate auf der vollhefe
- ⌚ ohne schönung und filtration auf die flasche gefüllt
- ⌚ alkohol: 11,5%, säure: 7,4g/l, restzucker: 2,1g/l