



weisser schiefer „s“ 2017

welschriesling, weißburgunder

trinktemperatur 12-16°C

ideale trinkreife von 2019-2029

uwe schiefer:

„facettenreiches, intensives bukett nach reifen melonen, steinobst, weißem pfeffer, zart rauchige anklänge, am gaumen dicht, voller finesse, birne, reife stachelbeeren, mineralik pur, salzig, perfekte balance mit burgundischer finesse, sehr animierend und lang im abgang, besser geht's nicht!“

weingarten

- 🍷 eisenberg
- 🍷 2 ha
- 🍷 kies, lehm, kalkstein
- 🍷 durchschnittlich 40 jahre alte weingärten
- 🍷 biologisch organisch (ohne zertifizierung),
eigenkompost, keine insektizide, keine herbizide
- 🍷 handernte am 27. november

keller

- 🍷 spontangärung offen, keine enzyme, keine
aufbesserung, einmal pro tag unterrühren
- 🍷 12 monate in gebrauchten barriques
- 🍷 ohne umziehen, schönung und filtration
auf die flasche gefüllt
- 🍷 alkohol: 13%, säure: 5,3g/l, restzucker: 3,4g/l