

schiefer



roter schiefer 2020

80% blaufränkisch / 15% merlot / 5% zweigelt

trinktemperatur 14-16°C

ideale trinkreife von 2024-2028

uwe schiefer:

„feine frucht nach sauerkirsche und johannisbeere, unterlegt mit feinen kakaonuancen. am gaumen intensiv mit festem, reifem tannin, toller struktur sowie eleganter, feiner kräuterwürze und etwas wacholder.“

weingarten

- ⌚ eisenberg, deutsch-schützen, kohfidisch, markt neuhodis
- ⌚ eisenhältiger ton und lehm, schiefer, quarz, opal
- ⌚ 15-50 jahre alte weingärten
- ⌚ biologisch organisch in umstellung LACON,
eigenkompost, keine insektizide, keine herbizide
- ⌚ handernte zwischen 9. – 11. Oktober

keller

- ⌚ spontangärung, keine enzyme, keine aufbesserung,
keine mostbehandlung, 14 tage alkoholische gärung
- ⌚ ausbau im edelstahl & großen eichenholzfass –
 - herkunft: österreich, slowenien, troncais
- ⌚ 36 monate auf der feinhefe, ein abzug
- ⌚ ohne schönung und filtration auf die flasche gefüllt
- ⌚ alkohol: 13,1%, säure: 6,1g/l, restzucker: 1,0g/l