

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 kakaonuanen. am gaumen intensiv mit festem, reifem tannin, toller struktur sowie eleganter, feiner kräuterwürze und etwas wacholder.“

weingarten

- 🍷 eisenberg, deutsch-schützen, kohfidisch, markt neuhodis
- 🍷 eisenhaltiger 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