



schiefer

burgenland 2020

100% blaufränkisch

trinktemperatur 14-16°C

ideale trinkreife von 2024-2028

falstaff 92 punkte:

„dunkles rubingranat, violette reflexe, zarte ockerrandaufhellung. zart nach nougat und reifen kirschen, feines brombeerkonfit, mit kandierten orangenzesten unterlegt, floraler touch. saftig, reife kirschen, wirkt leichtfüßig, elegant, frischer säurekern, feine tannine, bereits zugänglich, vielfältig einsetzbar.“

weingarten

- ⌚ eisenberg, deutsch-schützen, kohfidisch, markt neuhodis
- ⌚ 8 ha – 4400 reben/ha
- ⌚ eisenhältiger ton und lehm, schiefer, quarz, opal
- ⌚ 15-56 jahre alte weingärten
- ⌚ biologisch organisch in umstellung LACON,
eigenkompost, keine insektizide, keine herbizide
- ⌚ handerte 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: 6,4g/l, restzucker: 1,0g/l