

schiefer



ried königsberg

alte weingärten 2018

100% blaufränkisch

trinktemperatur 16-18°C

ideale trinkreife von 2022-2040

uwe schiefer:

„wahrscheinlich unser burgundischster blaufränkisch. elegante nase, herzkirsche, weichsel, leder, am gaumen geradlinig, straff und unglaublich komplex, gepaart mit unglaublich feinem tannin und charmant weichen aromen von sauerkirsche und dunklen beeren, herzhaft, animierende art, großer trinkfluss, aber nie zu viel des guten.“

weingarten

- 🍷 königsberg-hannersdorf
- 🍷 1 ha – 5200 reben/ha
- 🍷 dolomit/süßwasserkalk, eisenhaltiger ton und lehm,
- 🍷 alter der weingärten: durchschnittlich 20 jahre
- 🍷 biologisch organisch (ohne zertifizierung),
eigenkompost, keine insektizide, keine herbizide
- 🍷 handernte am 28. september

keller

- 🍷 spontangärung, keine enzyme, keine aufbesserung,
keine mostbehandlung, 13 tage alkoholische gärung in offenen
bottichen bei max. 28°temp.,
natürliche malolaktik
- 🍷 ausbau: 33 monate in großen holzfässern
- 🍷 ohne schönung und filtration auf die flasche gefüllt
- 🍷 alkohol: 13%, säure: 6,5g/l, restzucker: 1,0g/l