

# schiefer



## ried reihburg 2015

**100% blaufränkisch**

trinktemperatur 16-18°C

ideale trinkreife von 2019-2035

### **uwe schiefer:**

vielschichtige frucht in der nase und am gaumen. schwarz kirschen, maulbeeren, leder, würzig und komplex. konzentriert und stoffig, vollreifes, tannin und bemerkenswerte substanz, viele facetten, perfekt ausgewogene stilistik, leidenschaftlich und schiefer.pur!"

### **weingarten**

- ⌚ eisenberg: reihburg
- ⌚ 3ha
- ⌚ eisenhältiger ton und lehm, schiefer, quarz
- ⌚ durchschnittlich 60 jahre alte weingärten
- ⌚ biologisch organisch (ohne zertifizierung), eigenkompost, keine insektizide, keine herbizide
- ⌚ handernte am 12. oktober

### **keller**

- ⌚ spontangärung, keine enzyme, keine aufbesserung, keine mostbehandlung, 29 tage maischekontakt
- ⌚ 24 monate in 5- und 6-hl-fässern, 12 monate in 12-hl-fässern
- ⌚ ohne schönung und filtration auf die flasche gefüllt
- ⌚ alkohol: 13,5%, säure: 5,8g/l, restzucker: 1,1g/l