

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
- 🍷 eisenhaltiger 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