

schiefer



ried reihburg 2021

100% blaufränkisch

trinktemperatur 14-16°C

ideale trinkreife von 2025-2045

uwe schiefer:

„aus dem herzstück des eisenbergs. top-rotwein mit kultstatus. in der nase dunkle fruchtbombe mit extrem eleganter, fast pinothafter anmutung. waldbeeren, brombeeren, kirsche, schokolade, lakritze. am gaumen sehr komplex, elegant, finesse ohne ende, verspieltheit, salzig und das ganze bei einer tollen frische. blaufränkisch in reinkultur mit großer zukunft.“

weingarten

- 🍷 eisenberg: reihburg
- 🍷 3ha
- 🍷 eisenhaltiger ton und lehm, schiefer, quarz
- 🍷 durchschnittlich 60 jahre alte weingärten
- 🍷 biologisch organisch in umstellung LACON, eigenkompost, keine insektizide, keine herbizide
- 🍷 handernte am 12. oktober

keller

- 🍷 spontangärung, keine enzyme, keine aufbesserung, keine mostbehandlung, 32 tage maischekontakt
- 🍷 24 monate in 6-hl-fässern, 4 monate in 12-hl-fässern
- 🍷 ohne schönung und filtration auf die flasche gefüllt
- 🍷 alkohol: 14,7%, säure: 7,0g/l, restzucker: 1,0g/l