

# 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
- ⌚ eisenhältiger 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