

schiefer



ried szapary 2018

100% blaufränkisch

trinktemperatur 16-18°C

ideale trinkreife von 2023-2040

falstaff 94 punkte:

dunkles rubingranat, violette reflexe, breitere ockerrandaufhellung. zart nussig, frische feigen, ein hauch von heidelbeeren und schwarzen kirschen, mit orangenzesten unterlegt. saftig, rote kirschen, etwas nougat, frischer säurebogen, dunkle mineralik, salziger nachhall, ein komplexer essensbegleiter - SCHIEFER. PUR.!!!“

weingarten

- ⌚ eisenberg
- ⌚ 5 ha – 5800-11000 reben/ha
- ⌚ eisenhältiger ton und lehm, blauer schiefer, quarz
- ⌚ 25-60 jahre alte weingärten
- ⌚ biologisch organisch (ohne zertifizierung),
eigenkompost, keine insektizide, keine herbizide
- ⌚ handernte am 25. september

keller

- ⌚ spontangärung, keine enzyme, keine aufbesserung,
keine mostbehandlung, 24 tage alkoholische gärung im inoxtank
und/oder offenen gärbottichen,
max. 28°temp., natürliche malolaktik
- ⌚ ausbau: 36 monate im großen holzfass, 30hl
- ⌚ ohne schönung und filtration auf die flasche gefüllt
- ⌚ alkohol: 13,0%, säure: 6,1g/l, restzucker: 1,2g/l