

# schiefer



## ried szapary 2019

### **100% blaufränkisch**

trinktemperatur 16-18°C

ideale trinkreife von 2023-2040

falstaff 94 punkte:

Kräftiges Rubingranat, violette Reflexe, dezente Ockerrandaufhellung. Feinwürzig unterlegte reife Herzkirschfrucht, Nuancen von süßem Tabak und etwas Bergamotte, kandierte Orangenzesten. Elegant, rotbeerig und frisch strukturiert, feine Tannine, salzige Mineralik, ein finessenreicher Speisenbegleiter, bereits gut antrinkbar. - SCHIEFER. PUR.!!!“

### **weingarten**

- 🍷 eisenberg
- 🍷 5 ha – 5800-11000 reben/ha
- 🍷 eisenhaltiger ton und lehm, blauer schiefer, quarz
- 🍷 25-60 jahre alte weingärten
- 🍷 biologisch organisch in umstellung LACON,  
eigenkompost, keine insektizide, keine herbizide
- 🍷 handernte am 05. & 06 oktober

### **keller**

- 🍷 spontangärung, keine enzyme, keine aufbesserung,  
keine mostbehandlung, 20 tage alkoholische gärung im inoxtank  
und/oder offenen gärbottichen,  
max. 28°temp., natürliche malolaktik
- 🍷 ausbau: 42 monate im großen holzfass, 30hl
- 🍷 ohne schönung und filtration auf die flasche gefüllt
- 🍷 alkohol: 13,9%, säure: 6,0g/l, restzucker: 1,4g/l