

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 Orangenzenen. 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
- ⌚ eisenhältiger 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