

schiefer



ried szapary 2020

100% blaufränkisch

trinktemperatur 14-16°C

ideale trinkreife von 2025-2045

falstaff 94 punkte:

dunkles rubingranat, violette reflexe, zarte ockerrandaufhellung. zarte kräuterwürze, ein hauch von waldbeeren, zart nach lakritze, balsamischer touch, mit röstaromatik unterlegt. saftig, elegant, feiner säurebogen, gut integriertes tannin, würzig, lebendiger stil, rotbeeriges finish. - 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
- ⌚ handerte 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, 3600lt
- ⌚ ohne schönung und filtration auf die flasche gefüllt
- ⌚ alkohol: 13,0%, säure: 6,5g/l, restzucker: 1,0g/l