

schiefer

vom blauen schiefer 2019



100% blaufränkisch

trinktemperatur 14-16°C

ideale trinkreife von 2024-2036

falstaff 93 punkte:

„Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Ockerrandaufhellung. Dunkle Mineralik, ein Hauch von schwarzen Kirschen und Lakritze, feine Edelholznuancen, Mandarinenzesten. Saftig, elegant, Herzkirschen, zarte Fruchtsüße, lebendig strukturiert, feine Tannine, salzig im Abgang, wirkt leichtfüßig, bleibt haften, pfeffriger Nachhall.“

weingarten

- ⌚ szapary, sayritz, reihburg, fasching, hummergraben
- ⌚ eisenhältiger ton und lehm, blauer schiefer, quarz
- ⌚ 5 ha – 16-56 jahre alte weingärten
- ⌚ biologisch organisch in umstellung LACON, eigenkompost, keine insektizide, keine herbizide
- ⌚ handernte am 09. bis 12. oktober

keller

- ⌚ spontangärung, keine enzyme, keine aufbesserung, keine mostbehandlung, 8 tage maischestandzeit, alkoholische gärung im holzgärständer und/oder offenen gärbottichen, max. max. 28°temp., natürliche malolaktik
- ⌚ ausbau in großen, alten holzgärständern (1200-3600l)
- ⌚ für mind. 12 monate auf der feinhefe, ein abzug
- ⌚ ohne schönung und filtration auf die flasche gefüllt
- ⌚ alkohol: 13,4%, säure: 6,3g/l, restzucker: 1,0g/l