

# schiefer



## merlot „m“ 2017

**100% merlot**

trinktemperatur 18°C

ideale trinkreife von 2020-2042

**uwe schiefer:**

„dunkle, teeblättrige würze, wildkirsche, leder, sehr intensiv, an pomerol erinnernd. am gaumen saftig, dicht, extraktreich und komplex. nervig und fein zugleich, feinsten holzeinsatz, beeindruckende länge. und alles gepaart mit der eisenberg-mineralik und der feinen handschrift von uwe schiefer, auch so kann merlot aus österreich schmecken.“

## **weingarten**

- 🍷 eisenberg: ried szapary, reihburg, hummergraben
- 🍷 1 ha – 5200 reben/ha
- 🍷 eisenhaltiger ton und lehm, schiefer, quarz
- 🍷 durchschnittlich 20 jahre alte weingärten
- 🍷 biologisch organisch (ohne zertifizierung),  
eigenkompost, keine insektizide, keine herbizide
- 🍷 handernte am 2. oktober

## **keller**

- 🍷 spontangärung, keine enzyme, keine aufbesserung,  
keine mostbehandlung, 25 tage alkoholische gärung in offenen  
bottichen bei max. 28°temp.,  
natürliche malolaktik
- 🍷 ausbau: 20 monate im 225-liter-fass
- 🍷 ohne schönung und filtration auf die flasche gefüllt
- 🍷 alkohol: 14%, säure: 5,8g/l, restzucker: 1,0g/l