

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, feinster 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
- ⌚ eisenhältiger 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