

schiefer



merlot >>m<< 2019

100% merlot

trinktemperatur 16-18°C

ideale trinkreife von 2022-2045

uwe schiefer:

„dunkle, teeblättrige würze, wildkirsche, leder, sehr intensiv, an pomerol erinnernd. am gaumen saftig, dicht, extraktreich und komplex. nervig und fein zugleich, feinstes 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 15. 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