

schiefer



weisser schiefer >>s<< 2020

80% welschriesling, 20% weißburgunder

trinktemperatur 12-14°C

ideale trinkreife von 2024-2032

uwe schiefer:

„facettenreiches, intensives bukett nach reifen melonen, steinobst, weißem pfeffer, zart rauchige anklänge, am gaumen dicht, voller finesse, birne, reife stachelbeeren, mineralik pur, salzig, perfekte balance mit burgundischer finesse, sehr animierend und lang im abgang, besser geht's nicht!“

weingarten

- ⌚ eisenberg
- ⌚ 2 ha
- ⌚ kies, lehm, kalkstein
- ⌚ durchschnittlich 42 jahre alte weingärten
- ⌚ biologisch organisch (in umstellung),
eigenkompost, keine insektizide, keine herbizide
- ⌚ handernte am 29. september (weissburgunder) & 05. oktober
(welschriesling)

keller

- ⌚ spontangärung offen, keine enzyme, keine aufbesserung,
einmal pro tag unterrühren
- ⌚ 24 monate im großen holzfass & stahltank
- ⌚ ohne umziehen, schönung und filtration
auf die flasche gefüllt
- ⌚ alkohol: 12,3%, säure: 6,4g/l, restzucker: 1,0g/l