



## pala „feher“ 2017

**furmint, hárslevelü, juhfark, olaszrizling,  
weißburgunder, chardonnay**

**trinktemperatur 10-12°C**

**ideale trinkreife von 2019-2025**

### **uwe schiefer:**

„voller temperament, fruchtectoail aus pfirsich und marille, jedoch mit luft auch exotische noten nach maracuja und ananas. Am gaumen setzt sich das genauso fort, tolles frucht-säure-spiel, enorm trinkfreudig und ein universeller speisenbegleiter.

### **weingarten**

- 🍷 | pecsvar, eisenberg im branau
- 🍷 | 0,3 ha
- 🍷 | glimmerschiefer und sandiger lehm,  
südothanglage, quarzit
- 🍷 | durchschnittlich 35 jahre alte weingärten
- 🍷 | biologisch organisch (ohne zertifizierung),  
eigenkompost, keine insektizide, keine herbizide
- 🍷 | handernte am 6. oktober

### **keller**

- 🍷 | spontangärung in großen, gebrauchten holzfässern
- 🍷 | 12 monate auf der feinhefe
- 🍷 | ohne schönung und filtration  
auf die flasche gefüllt
- 🍷 | alkohol: 12,5%, säure: 5,5g/l, restzucker: 3,9g/l