



pala „süß – édes“ 2015

100% zierfandler

trinktemperatur 10-12°C

ideale trinkreife von 2016-2030

uwe schiefer:

„reife gelborange früchte, honigmelone, zitrus, kräftiger körper mit angenehmer, perfekt eingebundener süße, reife birne, viel extraktsüße, weißer pfeffer und limette, kräuterwürzig, animierend. tolle länge mit großer zukunft.“

weingarten

- 🍷 pecsvar, eisenberg im branau
- 🍷 0,3 ha – 1800 reben/ha
- 🍷 glimmerschiefer und sandiger lehm, südosthanglage, quarzit
- 🍷 durchschnittlich 35 jahre alte weingärten
- 🍷 biologisch organisch (ohne zertifizierung), eigenkompost, keine insektizide, keine herbizide
- 🍷 handernte am 20. september

keller

- 🍷 spontangärung in einem neuen 1200-liter-fass aus heimischer eiche, keine enzyme, keine aufbesserung, keine mostbehandlung
- 🍷 nach 10 monaten auf der feinhefe ohne schönung und filtration auf die flasche gefüllt
- 🍷 alkohol: 13%, säure: 5,4g/l, restzucker: 34,5g/l