



weisser schiefer „m“ 2013

**welschriesling, grüner veltliner,
weißburgunder**

trinktemperatur 14-16°C

ideale trinkreife von 2017-2030

uwe schiefer:

„sehr intensiv betörende nase nach Früchten, Gewürzen, Kräutern, Kumquats, Orange, Honig, am Gaumen unglaublich dicht und konzentriert, Szechuan-Pfeffer, Biskuit, Honig, tolle frische mit salziger Mineralität und Säure, sehr komplex, tief und unendlich lang im Abgang. einfach SCHIEFER. PUR.! Ein Gustostückerl für Freunde von echten Naturweinen.“

weingarten

- 🍷 eisenberg
- 🍷 0,25 ha
- 🍷 kies, lehm, kalkstein
- 🍷 durchschnittlich 45 Jahre alte Weingärten
- 🍷 biologisch organisch (ohne Zertifizierung),
Eigenkompost, keine Insektizide, keine Herbizide
- 🍷 handernte am 13. Oktober

keller

- 🍷 Spontangärung offen, 80 Tage auf der Maische,
keine Enzyme, keine Aufbesserung,
einmal pro Tag unterrühren
- 🍷 48 Monate großes Holz
- 🍷 ohne Umziehen, Schöpfung, Filtration und Schwefelung
auf die Flasche gefüllt
- 🍷 Alkohol: 13%, Säure: 5,9g/l, Restzucker: 0,1g/l