



## weisser schiefer „s“ 2017

**welschriesling, weißburgunder**

**trinktemperatur 12-16°C**

**ideale trinkreife von 2019-2025**

### 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 40 jahre alte weingärten
- 🍷 biologisch organisch (ohne zertifizierung),  
eigenkompost, keine insektizide, keine herbizide
- 🍷 handernte am 27. november

### keller

- 🍷 spontangärung offen, keine enzyme, keine  
aufbesserung, einmal pro tag unterrühren
- 🍷 12 monate in gebrauchten barriques
- 🍷 ohne umziehen, schönung und filtration  
auf die flasche gefüllt
- 🍷 alkohol: 13%, säure: 5,3g/l, restzucker: 3,4g/l