



vom blauen schiefer 2017

100% blaufränkisch

trinktemperatur 16-18°C

ideale trinkreife von 2020-2028

uwe schiefer:

„dunkles schwarzrot, intensiv warme frucht nach schwarzer herzkirsche, lakritze, johannisbeere, unterlegt mit schokolade und tabak. am gaumen dicht und festes, reifes tannin, tolle struktur, elegante, feine aromen nach veilchen, wieder lakritze und wacholder. typische pfeffrigkeit und salzigkeit des eisenbergs, ein paradeblaufränkisch.“

weingarten

- 🍷 eisenberg: szapary, saybritz, reihburg, fasching, hummergraben, kroatische riede
- 🍷 eisenhaltiger ton und lehm, blauer schiefer, quarz
- 🍷 5 ha – 16-56 jahre alte weingärten
- 🍷 biologisch organisch (ohne zertifizierung), eigenkompost, keine insektizide, keine herbizide
- 🍷 handernte am 4. oktober

keller

- 🍷 spontangärung, keine enzyme, keine aufbesserung, keine mostbehandlung, 8 tage maischekontakt, alkoholische gärung im holzgärständer und/oder offenen gärbottichen, max. max. 28°temp.
- 🍷 ausbau in großen, alten holzgärständern (1200-3600l)
- 🍷 für mind. 12 monate auf der feinhefe, ein abzug
- 🍷 ohne schönung und filtration auf die flasche gefüllt
- 🍷 alkohol: 13%, säure: 5,9g/l, restzucker: 1,0g/l