

# schiefer pur

**burgenland 2019**



**100% blaufränkisch**

**trinktemperatur 14-16°C**

**ideale trinkreife von 2021-2027**

## **weingarten**

- 🍷 eisenberg, deutsch-schützen, kohfidisch, purbach
- 🍷 8 ha – 4400 reben/ha
- 🍷 eisenhaltiger ton und lehm, schiefer, quarz, opal
- 🍷 16-56 jahre alte weingärten
- 🍷 biologisch organisch (ohne zertifizierung),  
eigenkompost, keine insektizide, keine herbizide
- 🍷 handernte am 17. september

## **keller**

- 🍷 spontangärung, keine enzyme, keine aufbesserung,  
keine mostbehandlung, 8 tage alkoholische gärung
- 🍷 ausbau im großen eichenholzfass –
  - herkunft: österreich, slowenien, troncais
- 🍷 23 monate auf der feinhefe, ein abzug
- 🍷 ohne schönung und filtration auf die flasche gefüllt
- 🍷 alkohol: 13,4%, säure: 6,4g/l, restzucker: 1,0g/l