

schiefer

pur

eisenberg dac reserve 2015



100% blaufränkisch

trinktemperatur 16-18°C

ideale trinkreife von 2019-2035

uwe schiefer:

„eine assemblage der besten parzellen, besten lagen und ältesten trauben. vielschichtige frucht in der nase und am gaumen. schwarz kirschen, maulbeeren, leder, würzig und komplex. konzentriert und stoffig, vollreifes, tannin und bemerkenswerte substanz, viele facetten, perfekt ausgewogene stilistik, leidenschaftlich und schiefer.pur!“

weingarten

- 🍷 eisenberg: szapary, saybritz, reihburg, fasching, hummergraben, kroatische riede
- 🍷 5ha
- 🍷 eisenhaltiger ton und lehm, schiefer, quarz
- 🍷 45-65 jahre alte weingärten
- 🍷 biologisch organisch (ohne zertifizierung), eigenkompost, keine insektizide, keine herbizide
- 🍷 handernte am 12. oktober

keller

- 🍷 spontangärung, keine enzyme, keine aufbesserung, keine mostbehandlung, 29 tage maischekontakt
- 🍷 24 monate in 5- und 6-hl-fässern, 12 monate in 12-hl-fässern
- 🍷 ohne schönung und filtration auf die flasche gefüllt
- 🍷 alkohol: 13,5%, säure: 5,8g/l, restzucker: 1,1g/l