



schiefer

pour

pala „feher“

**furmint, hárslevelü, juhfark, olaszrizling,
weißburgunder, chardonnay**

trinktemperatur 10-12°C

ideale trinkreife von 2020-2027

uwe schiefer:

„voller temperament, fruchtecocktail aus pfirsich und marille, jedoch mit luft auch exotische noten nach maracuja und ananas. Am gaumen setzt sich das genauso fort, tolles frucht-säure-spiel, enorm trinkfreudig und ein universeller speisenbegleiter.

weingarten

- 🍷 pecsvar, eisenberg im branau
- 🍷 0,3 ha
- 🍷 glimmerschiefer und sandiger lehm,
südothanglage, quarzit
- 🍷 durchschnittlich 35 jahre alte weingärten
- 🍷 biologisch organisch (ohne zertifizierung),
eigenkompost, keine insektizide, keine herbizide
- 🍷 handernte am 6. oktober

keller

- 🍷 spontangärung in großen, gebrauchten holzfässern
- 🍷 12 monate auf der feinhefe
- 🍷 ohne schönung und filtration
auf die flasche gefüllt
- 🍷 alkohol: 12,5%, säure: 5,5g/l, restzucker: 3,9g/l