

schiefer

pur



ried reihburg 2017

100% blaufränkisch

trinktemperatur 16-18°C

ideale trinkreife von 2022-2040

uwe schiefer:

„aus dem herzstück des eisenbergs. top-rotwein mit kultstatus. in der nase dunkle fruchtbombe mit extrem eleganter, fast pinothafter anmutung. waldbeeren, olive, schokolade, wildkräuter, lakritze. am gaumen wahnsinnig komplex, elegant, finesse ohne ende, verspieltheit, salzig und das ganze bei einer tollen frische. blaufränkisch in reinkultur mit großer zukunft.“

weingarten

- 🍷 eisenberg: reihburg
- 🍷 3ha
- 🍷 eisenhaltiger ton und lehm, schiefer, quarz
- 🍷 durchschnittlich 60 jahre alte weingärten
- 🍷 biologisch organisch (ohne zertifizierung),
eigenkompost, keine insektizide, keine herbizide
- 🍷 handernte am 6. oktober

keller

- 🍷 spontangärung, keine enzyme, keine aufbesserung,
keine mostbehandlung, 24 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: 6,2g/l, restzucker: 1,8g/l