

schiefer

pur

vom blauen schiefer 2017



100% blaufränkisch

trinktemperatur 16-18°C

ideale trinkreife von 2021-2030

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

- 🍷 szapary, saybritz, reihburg, fasching, hummergraben
- 🍷 eisenhältiger 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 maischestandzeit,
alkoholische gärung im holzgärständer und/oder
offenen gärbottichen, max. max. 28°temp., natürliche
malolaktik
- 🍷 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