



schiefer

pur

weißburgunder 2020

100% weißburgunder

trinktemperatur 12-14°C

ideale trinkreife von 2022-2028

uwe schiefer:

„feinnussig, honigmelone und steinobstaromen, dicht und komplex im geschmack mit langem abgang. ideal nach 1-2 jahren flaschenreife.“

weingarten

- 🍷 hannersberg-hannersdorf
- 🍷 1ha
- 🍷 dolomit/süßwasserkalk, eisenhaltiger ton und lehm
- 🍷 35 jahre alte weingärten
- 🍷 biologisch organisch (ohne zertifizierung),
- 🍷 eigenkompost, keine insektizide, keine herbizide
- 🍷 handernte am 18. september

keller

- 🍷 spontangärung, keine enzyme, keine aufbesserung, keine mostbehandlung
- 🍷 vergärung im 1200l holzfass aus heimischer eiche
- 🍷 natürliche malolaktik, so rasch wie möglich auf der vollhefe
- 🍷 nach 8 monaten ohne schönung und filtration auf die flasche gefüllt
- 🍷 alkohol: 12,5%, säure: 5,5g/l, restzucker: 1,0g/l