

schiefer pur

weisser schiefer „s“ 2019



welschriesling, weißburgunder

trinktemperatur 12-16°C

ideale trinkreife von 2023-2030

uwe schiefer:

„facettenreiches, intensives bukett nach reifen melonen, steinobst, weißem pfeffer, zart rauchige anklänge, am gaumen dicht, voller finesse, birne, reife stachelbeeren, mineralik pur, salzig, perfekte balance mit burgundischer finesse, sehr animierend und lang im abgang, besser geht's nicht!“

weingarten

- 🍷 eisenberg
- 🍷 2 ha
- 🍷 kies, lehm, kalkstein
- 🍷 durchschnittlich 42 jahre alte weingärten
- 🍷 biologisch organisch (ohne zertifizierung),
eigenkompost, keine insektizide, keine herbizide
- 🍷 handernte am 13. september (weissburgunder) & 23.
september (welschriesling)

keller

- 🍷 spontangärung offen, keine enzyme, keine
aufbesserung, einmal pro tag unterrühren
- 🍷 24 monate im großen holzfass
- 🍷 ohne umziehen, schönung und filtration
auf die flasche gefüllt
- 🍷 alkohol: 13,5%, säure: 6,7g/l, restzucker: 1,7g/l