schiefer
pur

ried szapary 2016

100% blaufränkisch

trinktemperatur 16-18°C

ideale trinkreife von 2021-2037

uwe schiefer:

„ein wirklich großer, absolut puristischer blaufränkisch, großes terroir. betörende dunkelfruchtige waldbeerenaromatik, sauerkirsche, waldboden. engmaschig und druckvoll am gaumen, aber nie überbordend schwer, stets balanciert, fein und elegant, präsente säure, doch dicht und intensiv im erscheinungsbild, perfektion in finesse, langer abgang. zukunft - SCHIEFER. PUR.!!!“

weingarten

- eisenberg
- 5 ha – 5800-11000 reben/ha
- eisenhältiger ton und lehm, blauer schiefer, quarz
- 21-60 jahre alte weingärten
- biologisch organisch (ohne zertifizierung), eigenkompost, keine insektizide, keine herbizide
- handernte am 17. oktober

keller

- spontangärung, keine enzyme, keine aufbesserung, keine mostbehandlung, 22 tage alkoholische gärung im inoxtank und/oder offenen gärbottichen, max. 28°temp., natürliche malolaktik
- ausbau: 36 monate im großen holzfass, 30hl
- ohne schönung und filtration auf die flasche gefüllt
- alkohol: 13%, säure: 6,0g/l, restzucker: 1,0g/l