Alkohol: 13 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2021+
Restzucker: < 2 g/l
Ausbau: Trad. Holzfass
Boden: Schiefer
Besonderes: Naturwein mit Maischegärung
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: 1
Schwefel: 1

0,75l
OEW17510

Weisser Schiefer »S«

Uwe Schiefer

Der weiße Schiefer »S« von Uwe Schiefer. Ein beeindruckend anders, oder sagen wir besser: alternativ, schmeckender Weißwein voller Charakter und Ausstrahlung. Hat man ihn zum ersten Mal im Glas, tippt man unweigerlich auf einen der derzeit so trendigen »Naturweine«. Sein Bukett kommt ein wenig süßlich und oxidativ daher, ohne wirklich oxidativ zu sein. Seine feinen Apfel- und Birnenschalen-Aromen deuten auf Maischestandzeit und Schalenkontakt hin. Phenolisch dicht präsentiert er sich auch im Mund. Auch hier tippt man auf ausgedehnte Maischestandzeit, denn die animierend herbe Bitterkeit in der dichten physischen Substanz des Weines läßt fast keinen anderen Schluß zu.

Uwe Schiefer ließ auf bestimmten Lagen die gesündesten Trauben (80 % Welschriesling, 10% Pinot Blanc und 10 % Grüner Veltliner) drei Wochen länger reifen und so auf natürliche Weise dehydrieren und konzentrieren. Sie wurden dann sorgfältig von Hand gelesen und in gebrauchten 300-Liter-Fässern auf von Hand abgebeerten Traubenschalen spontan vergoren. Anschließend reifte der Wein bis zur Assemblage über 10 Monate auf der Vollhefe und wurde dann ohne Filtration und Schönung auf Flasche gefüllt. Also doch »Naturwein« im Sinne derer, die ihn so nennen wollen. Der schmeckt am besten, wenn er in der Karaffe Zeit hatte, sich zu harmonisieren. Weißweine wie dieser brauchen Sauerstoff, um ihre bitteren Phenole zu verestern. Vielleicht hat ihn Uwe Schiefer deshalb »S« (wie Sauerstoff) genannt?

Erst durch Kontakt mit Sauerstoff wird dieser Weißwein spannend. Lang, schlank und präzise am Gaumen, durchaus oxidativ wirkend, ohne oxidativ im Sinne des Verderbs zu sein. Fein und frisch im Trunk, aber ganz anders, als man es von Weißwein gewohnt ist. Schiefers »S« spricht eine andere Sprache als moderner Weißwein aus der Reinzuchtretorte, er fordert und führt an die Grenzen der Wahrnehmung. Bekannte Maßstäbe gelten nicht mehr und er konfrontiert mit einem Wandel, der mutige Winzer Dinge tun läßt, die sie früher nie getan hätten: Sie wagen es, avantgardistsiche Weine für sich und ihre Erfahrung zu produzieren, für die es noch keinen Markt gibt. Wir finden diese Entwicklung spannend, unterstützen sie und kommunzieren sie z. B. in diesem provozierend »anderen« Weißwein. Machen Sie mit. Nehmen Sie sich die Zeit, solchen merkwürdigen Weinen hinterherzuspüren. Uwe Schiefers spannender »S« ist die Erfahrung auf jeden Fall wert. Ein Blick in die Zukunft des Weißweines. Oder auch nicht, wer weiß. Auf jeden Fall ist die Erfahrung mit Neuem und Ungewohntem in Sachen Geschmack dazu angetan, uns toleranter zu machen und uns weiter zu

K&U
www.weinhalle.de

bringen im Weinerleben, über den eigenen Tellerrand hinaus. Manche Winzer wagen es, wir wagen es mit ihnen. Viel Spaß mit diesem experimentellen, durchaus aber auch realen Weingenuß mit dem Blick nach vorne.