



Blaufränkisch »Pala«

Uwe Schiefer

»Pala« ist ungarisch für Schiefer. »Pala« steht für äußerlich bescheiden auftretenden Blaufränkisch, der so faszinierend »anders« über die Zunge schwebt, daß er sich wie kein anderer anfühlt im Mund. Visionäres Mundgefühl und unbekanntes Weinerleben in einem großen Blaufränkisch. Der stammt von duftigen Schieferböden eines Weinberges auf der anderen Seite der Grenze in Ungarn, den Uwe Schiefer seit ein paar Jahren bewirtschaftet.

»Pala« kommt in markanter Persönlichkeit auf die Zunge. Man nimmt sie staunend wahr, seine ätherisch schwebende Brillanz, seine würzige Frische, die in unglaublicher Präzision auf die Zunge spült, und seine alles andere als alltäglich agierende Komplexität in Mundgefühl und Aroma, die engmaschig verwoben wirkt in Graphit, frischer Tinte, blauen Früchte, Holunder, Lorbeer und Schiefergestein. Pur und reintönig, aber fordernd komplex. Trotzdem unheimlich angenehm und leicht zu trinken. Schlank, aber seidig dicht und lange nachklingend in pfeffrig würziger Mineralität, die physisch spürbar wird an den Zungenrändern. Seidig kühl greift der Wein nach der Zunge, feingliedrig und sensibel würzt er sie mit rätselhafter Ausstrahlung. Dieser Rotwein ist eher haptisch begreifbar, als daß er »schmecken« würde. Er fühlt sich an, entwickelt physische Ausstrahlung und attackiert die Zunge so, daß man sich an sein puristisch nacktes, kühles Mundgefühl erst gewöhnen muß. Ein großer Wein ganz eigener Ausstrahlung, den man für sich erst erobern muß. Genau das macht seinen Reiz aus.

Alkohol: 13 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2028+
Restzucker: 0,3 g/l
Bewirtschaftung: Naturnah
Ausbau: Holzfass > 300 l
Boden: Schiefer
Dekantieren: Ja
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Schönung: Keine
pH-Wert: 3.55

0,75l
OEW18555



www.weinhalle.de