



Weisser Schiefer

Uwe Schiefer

Der weiße Schiefer aus dem großen Jahrgang des Burgenlandes: Der Uwe kann nicht nur rot, er kann auch weiß, was er in den letzten Jahren in höchst eigenwilligen Weißweinen bewiesen hat. So eigenständig er seine Rotweine realisiert, so eigenwillig gehen ihm auch seine Weißweine von der Hand.

Grapefruit, grüner Apfel, reife Melone und der berühmte nasse Stein in hefiger Umgebung. Je länger der Wein im Glas steht um so exotischer entwickeln sich seine Fruchtaromen, um so präziser gebärdet sich seine Mineralität und um so belebender reflektiert er den großen Jahrgang in süffiger Reife und fröhlichem Charme, aber auch in der typischen Präzision Schieferscher Weinbereitung im Mundgefühl, straff fokussiert in saftig würziger Fülle. Die klingt trotz des Verzichts aus Maischestandzeit phenolisch nach, wirkt animierend herb und stoffig komplex und verleiht auch dem einfachen weißen Schiefer somit unverkennbar handwerkliche Kontur.

Es ist schon bemerkenswert, wie konsequent der ehemalige Sommelier die Seiten gewechselt hat und in spür- und fühlbar handgemachten Weinen Akzente setzt, die dem üblichen Technikeinerlei auf dem Markt nicht nur den Spiegel vorhalten, sondern brutal die Harke zeigen. Ein Wein, der so ist wie sein Winzer: Provozierend authentisch, kernig in der Präsenz und Ecken und Kanten als Persönlichkeit pflegend. Ein Hoch auf Uwe Schiefers Mut zur Individualität!

Alkohol: 11,5 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2021+

Restzucker: < 6 g/l

Ausbau: Trad. Holzfass

Boden: Schiefer

Besonderes: Unfiltriert, ungeschönt

Dekantieren: Ja

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManVuin®: 1

Schwefel: 1

0,75l

OEW18504



www.weinhalle.de