



2016

Blaufränkisch »Vom blauen Schiefer« (ex-Eisenberg)

Uwe Schiefer

Uwe Schiefer und Blaufränkisch. Kein anderer Winzer Österreichs hat der Rebsorte derart eigenständiges Profil verpaßt wie er. Der ehemalige Sommelier produziert unweit der ungarischen Grenze im Südburgenland auf lehmigen Schieferböden Blaufränkisch unverwechselbarer Identität und kompromißloser Individualität.

»Eisenberg« ist der Einstieg in Uwe Schiefers eigene Welt des Blaufränkisch. Der Wein kommt vom Eisenberg, steht aber auf Schiefer. Rotwein einzigartiger Stilistik. Die wird von Kunden nicht immer verstanden. Sie reklamieren dann den Wein als »dünn, mager und sauer«. Recht haben sie. Zumindest aus ihrer Sicht. Das schlanke, rassig kühle Mundgefühl dieses provozierend anderen Blaufränkisch ist das exakte Gegenteil jener fetten, weichen, alkoholisch süßen, überextrahiert und -konzentriert breiten Rotweine, die in den letzten zwei Jahrzehnten international als geschmackliches Ideal galten, an dem sich alle orientierten, auch und gerade die Winzer des Burgenlandes. Uwe Schiefer langweilte diese Stilistik irgendwann und er begann ein Exempel zu statuieren. Seinem Blaufränkisch »Eisenberg« der gleichnamigen Lage kam die Rolle des geschmacklichen Revolutionärs zu. Durch frühere Lese und entsprechend veränderte Arbeit in Weinberg und Keller erzielte er schlanke, rassige, messerscharf präzise Länge im Mund, die er knallhart auf die Mineralität der Herkunft und die Frische und Finesse der Rebsorte fokussierte. Sein »Eisenberg« wurde zum Prototyp einer österreichischen Rotweinavantgarde, die den Schmuseweinen der schönheitschirurgischen Önologenretorte provokante authentische Lebendigkeit entgegensetzte. Dieses Geschmacksgefühl, das simple Breite durch mineralische Länge ersetzt, hat sich international durchgesetzt. Immer mehr Winzer arbeiten für natürliche Frische und authentischen Herkunftscharakter. Nicht jedermanns Sache, doch wer ihn mag, liebt ihn.

Alkohol: 13,5 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2022+

Restzucker: 0,9 g/l

Anbau: Biologisch

Ausbau: Holzfass > 300 l

Boden: Schiefer

Dekantieren: Ja

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManuVin®: Ja

Schwefel: Ja

Schönung: Keine

Vegan: Nein

pH-Wert: 3.36

0,75l

22,00 EUR

Inkl. MwSt. zzgl. Versand

Bestellnummer:

OEW16500



www.weinhalle.de