



2018

Rosé »Pink is my new obsession«

Weinbau Uwe Schiefer

Uwe Schiefer ist ein wilder Hund. Ein Getriebener. Ein Pechvogel. Mehrere Jahre hintereinander hat ihm Hagel die Lebensgrundlage zerstört. Musik richtet ihn auf. Seinen wilden Blaufränkisch-Rosé des Jahrgangs 2017 hat er Malcolm Young gewidmet, dem Gründer, Gitarristen und Songwriter der legendären Band AC/DC, der durch einen Schlaganfall aus dem Leben gerissen wurde und wenig später dement verstarb. Schicksalsschläge verbinden.

Derb wie die Musik von AC/DC ist auch Uwe Schiefers Rosé. Naturwein. Unfiltriert. Rau und ehrlich. Direkt und ungeschminkt. Im Duft das frisch entzündete Streichholz der Reduktion. Blaufränkisch ist reduktiv. Die Rebsorte braucht viel Luft in der Weinbereitung. Wenn sie, wie hier, früh gelesen und der Wein in Edelstahl ausgebaut und früh abgefüllt wird, steht der Chinaböller-Stink für die natürliche Reduktionskraft der Rebsorte. Dieser Stink ist gerade groß in Mode. Viele konventionell arbeitende Winzer erzielen ihn durch gezielte Schwefelung zu einem bestimmten Zeitpunkt der Weinbereitung. Bei Uwe Schiefer beruht er auf der Reduktionskraft des biologischen Anbaus, die man per Redoxpotential-Messungen übrigens nachweisen kann.

Der Wein erstaunt, verblüfft, schockiert. Rosé mal ganz anders. Da liegen richtige Gerbstoffe auf der Zunge! Kühl, feinmaschig und herb füllen sie animierend zartbitter den Mund, sorgen für weiche, fast cremige Physis, sind mehr Rotwein als Rosé. Trotzdem ist »Sink the pink« kein Zwitter, sondern gut gekühlt zu servierender Funky-Rosé, der am Grill zum Star wird, egal, ob zu Fisch, Fleisch oder Gemüse – er setzt sich durch und bietet nach entspannter Eingewöhnung pures Trinkvergnügen. Naturwein, wie er sein soll. Kühl im Charakter, macht Druck am Gaumen und hat Zug auf der Zunge. Läuft von alleine. Mutige Qualität. Würzig, erdig und vegetal im Duft, frisch aufgebrochene Erde, Rauch, Pilze und Lorbeer. Auf der Zunge saftig und herb, edel und rau wie Flanell. Klingt lange nach, hat Biß und will getrunken werden. Cool!

Alkohol: 12 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2022+
Restzucker: 0,6 g/l
Anbau: Biologisch
Ausbau: Edeltank
Boden: Schiefer
Besonderes: unfiltriert | minimal geschwefelt
Dekantieren: Ja
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Schraubverschluss
ManuVin®: Ja
Schwefel: Ja
Schönung: Keine
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,55

0,75l

28,00 EUR

Inkl. MwSt. zzgl. Versand

Bestellnummer:

OEW18529



www.weinhalle.de