



ried königsberg 2018

100% blaufränkisch

trinktemperatur 16-18°C

ideale trinkreife von 2021-2028

uwe schiefer:

„ein satter blaufränkisch mit viel dunkelbeeriger frucht, aber auch frischer, feiner mineralik. am gaumen schwung und konzentration. es setzt sich viel dunkelbeerige frucht durch, wie schwarze herzkirsche. feine tannine und beeindruckende länge.“

weingarten

- 🍷 königsberg-hannersdorf
- 🍷 1 ha – 5200 reben/ha
- 🍷 dolomit/süßwasserkalk, eisenhaltiger ton und lehm,
- 🍷 8-43 jahre alte weingärten
- 🍷 biologisch organisch (ohne zertifizierung),
eigenkompost, keine insektizide, keine herbizide
- 🍷 handernte am 27. und 28. september

keller

- 🍷 spontangärung, keine enzyme, keine aufbesserung,
keine mostbehandlung, 13 tage alkoholische gärung in
offenen bottichen bei max. 28°temp.,
natürliche malolaktik
- 🍷 ausbau: 30 monate in großen holzfässern
- 🍷 ohne schönung und filtration auf die flasche gefüllt
- 🍷 alkohol: 13%, säure: 6,5g/l, restzucker: 1,0g/l