

## Uwe Schiefer, blaufrankisch <S> Szapary '14



Uwe Schiefer, ex-sommelier en enfant terrible, besloot in 1990 zijn leven helemaal aan de wijn te wijden en is op vandaag een voorbeeld voor vele jonge wijnboeren.

In het zuiden van Burgenland, direct aan de Hongaarse grens, verbouwt Uwe Schiefer op ijzerhoudende klei- en leisteengronden gelegen op de beroemde "Eisenberg". Hier produceert hij complexe rode wijnen van de Blaufränkisch-druivensoort, die verbazend doen denken aan eersteklas Pinot Noirs. Pittige, frisse zuren verpakt in een fruitige, smakelijke textuur zijn het handelsmerk. Ze bewijzen oorsprong en karakter in visionaire stijl en expressiviteit en tarten smaakgewoonten op een opwindend ongewone manier.

Uwe Schiefer werkt in de wijngaard even consequent als hij zorgvuldig implementeert wat de natuur in de kelder biedt. Alle wijnen fermenteert hij spontaan en ze rijpen langzaam op de gist in vaten van verschillende groottes.

Puur understatement, provocerende eenvoud, herkenbare oorsprong; de ongewone stijl ademt zeldzame authenticiteit uit, ze lijken fascinerend koel, smaakvol dicht en complex met elkaar verweven. Ze rijpen uitstekend, ontwikkelen zich in de loop van dagen in de karaf en lijken stil, subtiel, betoverd, compromisloos droog, puur en analytisch, zwevend transparant - en toch krachtig geconcentreerd, dicht en mineraal aangrijpend op de tong. Intellectueel wijngenot, hartig, smaakvol, gedurfd, onverbloemd en visionair expressief.

De toekomst is begonnen.

## KARAKTER

---

Land

Oostenrijk

# START 2 TASTE

— THE RECOMMENDEUR —

---

Regio	Burgenland
Smaak	2: medium – gul – speels
Appelatie	Qualitätswein
Deze wijn is	Biodynamisch
Bewaar pot.	+15 jaar
Serveer temp.	16-18°C
Bodemsoort	ijzer / klei / leisteen
Druiven	100% blaufrankisch

## SMAAKBESCHRIJVING

---

De "Szapary" is een ijzeren, geharde Blaufränkisch, onderscheidend, expressief, bijna angstaanjagend majestueus. Je voelt de grootsheid van de wijn, het potentieel en de aanwezigheid die hij uitstraalt. Een mengsel van zwarte kersen en ijzer-reliëf aroma's, het fijne kruid dat alles vangt als in een strak geregen korset. Dit is een meesterwerk van Uwe Schiefer, die op gelijke voet staat met zijn voorganger uit 2014 en het is geen toeval dat hij opnieuw 96 punten kreeg van James Suckling!

Een echt geweldige, absoluut puristische Blaufränkisch, die vooral doet denken aan Syrah uit de noordelijke Rhône.

Verleidelijke aroma's van donkere fruitige bosbessen, zure kersen, bosbodem. Strak en krachtig in de mond, maar nooit overdreven zwaar, altijd in balans, fijn en elegant, zuurgraad aanwezig, maar toch dicht en intens, perfectie in finesse, lange afdronk.

## VINIFICATIE

---

Deze wijn rijpt minimaal 3 jaar in grote houten vaten. Daarna nog 6-10 maanden op fles voordat dit juweeltje vrijkomt om van te genieten.

## OVER DE WIJNGAARD

---

Blaufränkisch van tot wel 60 jaar oude wijnstokken met een plantdichtheid van 11.000 wijnstokken per hectare!

## PERFECT BIJ VOLGEN GERECHTEN

---

heel wat vleesgerechten, gevogelte, harde kazen

## WAAROM DEZE WIJN

---

# START 2 TASTE

— THE RECOMMENDEUR —

---

---

Uwe Schiefer, Oostenrijkse ex-sommelier en enfant terrible. Zijn wijnen... puur understatement, provocerende eenvoud en een ongewone stijl die een zeldzame authenticiteit ademt. Intellectueel wijngenot, hartig, smaakvol, gedurfd, onverbloemd en visionair expressief. Let the future begin!