

## Uwe Schiefer, blaufrankisch <vom blauen schiefer> '17



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.	+10 jaar
Serveer temp.	16-18°C
Bodemsoort	ijzer / klei / leisteen
Druiven	100% blaufrankisch

## SMAAKBESCHRIJVING

---

Een blaufränkisch met een bijzonder fijn boeket. Een vleugje kersenpastilles, bosbessen en dille. De neus is strak en gereserveerd, de smaak is bezaaid met viooltjes, lijsterbessen en grafiet. Ook komt er een vleugje jeneverbes naar voren, die in de zeer zachte afdronk wat zwarte peper oprolt. De fruittransparantie en de gepolijste tannine zorgen voor een bijzondere schittering van de rode wijn, die afkomstig is van wijnstokken die tot 56 jaar oud zijn.

## VINIFICATIE

---

minimaal 2 jaar gerijpt in grote houten vaten van lokale oorsprong

## OVER DE WIJNGAARD

---

Van wijnstokken die gemiddeld 15-25 jaar oud zijn van de beste locaties in Eisenberg (Szapary, Reihburg, Saybritz, Hummergraben)

## PERFECT BIJ VOLGEN GERECHTEN

---

heel wat vleesgerechten, gevogelte, harde kazen

## WAAROM DEZE WIJN

---

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!