



HRA Saarbrücken 8806, persönlich haftende Gesellschafterin:
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH, HRB Saarbrücken 6594
Geschäftsführer: Martin Lehnen, Ralf Zimmermann · USt-IdNr.: DE 811 88110
DEUTSCHE BANK AG · Konto-Nr. 0556019 · BLZ 590 700 70
IBAN: DE 61 59 07 0070 0055 6019 00 · Swift/BIC: DEUTDEDB 595
KREISSPARKASSE SAARLOUIS · Konto-Nr. 76 300045 · BLZ 593 50110
IBAN: DE 64 59 35 0110 0076 3000 45 · Swift/BIC: KRSADE 55

Blaufränkisch Pala „Woller“, rot

Region: *Burgenland*
Erzeuger: *Weingut Uwe Schiefer*
Alkoholgehalt: *13,0 % vol.*
Rebsorte: *Blaufränkisch*
Bestell-Nr.: *OBL040917*

Blaufränkisch oder Kékfrankos?

Auf dem Rücketikett von Uwe Schiefers Pala gesellt sich zur Bezeichnung ein Kékfrankos dazu, die ungarische Bezeichnung für die Rebsorte. „Wein gewonnen in Österreich, aus in Ungarn geernteten Trauben.“ steht da als Ergänzung. Der aus dem bereits auf ungarischer Seite des Eisenbergs gewonnene Blaufränkisch, aus der Parzelle „Woller“ ist ein fortwährender Zeitzeuge der burgenländischen Historie. Uwe Schiefer ist am Eisernen Vorhang aufgewachsen, kennt die magyrische Mentalität und schätzt vor allem den Blaufränkisch, der hier gedeiht. Der Pala (ungarisch für Schiefer) stammt von Schieferböden von der ungarischen Seite. Er ist ein Blaufränkisch, ganz nach Uwe Schiefer und seiner heutigen Vision, die ihn so markant und einzigartig dastehen lässt. Manfred Klimek, Fotograf und Journalist, umschreibt in einer Ausgabe des Schluck-Magazins die Stärke dieser Weine wie folgt: „Schiefers Blaufränkische wurden deswegen so berühmt, weil sie die ersten Blaufränkischen waren, die auf Schlankheit und Eleganz setzten, anstatt auf fett und Barrique“.



Dieser von bis zu 70 jährigen Rebstöcken stammende Kékfrankos, ausgebaut über 19 Monate im 1.200 Liter-Eichenfass ist ein Präzisionsinstrument. Er duftet brillant und bestens akzentuiert nach dunklen Früchten, rauchigem Schiefer und frisch geschrotetem schwarzen Pfeffer. Weichseln treten hervor, später Himbeeren und Holunder. Besonders die Holunderbeeren treten dann am Gaumen in all ihrer Saftigkeit auf. Das Tannin ist absolut poliert und geschliffen, von einer mikroskopischen Konsistenz und Haptik, so fein aber doch strukturierend. Keine spröden und groben Tannine. Die kühle Frucht wirkt ätherisch und zart, strahlt burgundische Eleganz und Balance aus. Das ist ein großer Wein, kein kommerzieller. Er ist Ausdruck seiner Herkunft, die eine faszinierende Liaison mit ihrem spiritus rector eingeht.