

Blaufränkisch Pala „Woller“, rot

Region	Burgenland
Erzeuger	Weingut Uwe Schiefer - Burgenland
Alkoholgehalt	12.5 % vol.
Rebsorte(n)	Blaufränkisch
Bestell-Nr.	OBL040918

Der Eisenberg aus ungarischer Perspektive – immer wieder eine Wonne!

Auf dem Kontraetikett von Uwe Schiefers Pala gesellt sich zum Blaufränkisch 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 magyarische Mentalität und schätzt vor allem den Blaufränkisch, der hier gedeiht. Der Pala (ungarisch für Schiefer) stammt von Schieferböden von der ungarischen Seite. Manfred Klimek, Fotograf und Journalist, umschreibt in einer Ausgabe des Magazins Schluck 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 80-jährigen Rebstöcken stammende Kékfrankos, ausgebaut über 22 Monate im 1.200-Liter-Eichenfass ist ein Wunder an Präzision! Überraschend ist, dass dieser Wein jenseits der österreichischen Grenze tatsächlich eine andere Aromatik aufweist, so wie das auch bei Tements Sauvignon Blanc vom Zieregg und der slowenischen Seite (Ciringa) der Fall ist. Er duftet etwas erdiger, mehr nach Pinien und Tabak. Auch die Frucht zeigt andere Nuancen, hier duftigen Weinbergpfirsich und gar etwas Brennessel. Am Gaumen prägen geschmeidige Tannine das Gesamtbild. Die Frucht ist präzise, von mineralischen Noten und einer feinen Würze unterlegt, ein Hauch Holunder und zerriebener Schiefer machen sich bemerkbar. Vor allem aber hallt dieser Wein stets feiner werdend aus und hinterlässt einen schwebenden Eindruck. 2018 scheint hier einer der schönsten und feingliedrigsten (12,5 Vol.-%!) „Woller“ gelungen zu sein, ein Wein von dem wir uns einige Flaschen in den Keller legen werden! Sie wissen schon,



Trinkempfehlung: Zu genießen ist der Wein ab sofort. Potenzial für mindestens eine Dekade.

Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	k.A.
Restzucker	k.A.	Schwefelige Säure (gesamt)	k.A.
Gesamtsäure	k.A.	Analysedatum	k.A.

Pinard de Picard GmbH & Co. KG
Campus Nobel
Alfred-Nobel-Allee 28
66793 Saarwellingen

Tel.: 0049 / 6838 / 97950 - 0
Fax: 0049 / 6838 / 97950 - 30

E-Mail: info@pinard.de

USt-IdNr.: DE 811881107
Biozertifiziert: DE-ÖKO-003

<https://www.pinard.de>

HRA Saarbrücken 8806,
persönlich haftende Gesellschafterin:
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH,
HRB Saarbrücken 26594

Geschäftsführer:
Ralf Zimmermann, Martin Lehnen

Deutsche Bank AG
IBAN: DE61 5907 0070 0055 6019 00
Swift/ BIC: DEUTDE33HAN

Kreissparkasse Saarlouis
IBAN: DE64 5935 0110 0076 3000 45
Swift/BIC: KRSAD333