

# KIEFER<sup>1851</sup>

by m & h schmidt

## Expertise



**Kiefers** Spätburgunder Trocken / Dreistern

**Anbaugebiet** Baden / Kaiserstuhl

**Stil** Alte Reben mit niedrigsten Erträgen unter 35 l/ar sind die Grundlage dieses Premiumweins. Die Gärung erfolgt langsam mit natürlichen Hefen auf der Maische. Anschließend lagert der Wein für 18 Monate in kleinen getoasteten Eichenfässern. Der Lohn sind sehr haltbare Weine mit viel Potenzial, die das Terroir und den Jahrgang aufs äußerste widerspiegeln.

**Beschreibung** Dunkles Rubinrot. Sehr würziger Duft nach Waldbeeren, unterlegt von Schokolade. Im Mund äußerst komplex und ungewöhnlich frische Frucht. Sehr feine und langlebige Tannine.

**Jahrgang** 2015

**Boden** Geringe, verlehnte, tonige Lössauflage, Vulkanverwitterung

**Begleiter** Ideal zu kräftigen und geschmorten Gerichten und Wild.

**Trinktemperatur** 16-18 °C

**Analyse** Alkohol 14,1 % Vol. / Zucker 1,5 g/l / Säure 5,6 g/l  
- enthält Sulfite

**Füllgröße** 0,750 Ltr.

**Artikelnummer** 6368215

**EAN** 4013584630804

**Performance** Jahrgang 2012: awc-vienna 2019 - SILBER  
Jahrgang 2012: awc-vienna 2015 - SILBER  
Jahrgang 2011: MONDIAL DES PINOTS 2015  
Jahrgang 2010: awc vienna 2013 - GOLD 1. Platz