

START 2 TASTE

— THE RECOMMENDEUR —

UWE SCHIEFER, BLAUFRANKISCH <REIHBURG> '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 eerste klas 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.

REIHBURG

De cultwijn van Burgenland: een wijn die een keerpunt in de tijd inluidde!

99 punten - FALSTAFF

De Reihburg-cuvée van Uwe Schiefer is een cultus uit Burgenland. Hij heeft internationale aandacht gekregen dankzij hoge beoordelingen, vooral door Parker. Er waren al 94 punten voor de jaargang 2006! En toch heeft hij het systeem tot absurditeit gereduceerd. Omdat Uwe Schiefer genoeg had van de geroosterde, warme en overgeconcentreerde sterke rode wijnen uit Burgenland, die op een gimmicky manier schreeuwden om hoge waarderingen. Hij wilde wijn produceren die hij zelf zou willen drinken, die

elegantie en finesse moest combineren. De "Reihburg" is geen obsessief geconcentreerde wijn met veel eikenhout, het is een wonder van finesse waarvan de dichtheid en diepte alleen met het tweede glas kan worden begrepen. Hoe kun je zoiets objectief beoordelen? En desondanks, of juist daardoor, staat hij aan de top van het Blaufränkisch-assortiment, want geen hout ter wereld zou deze wijn complexer en dus groter kunnen doen lijken. Reihburg is een toplocatie aan de Eisenberg DAC en direct aan de Hongaarse grens, die dankzij zijn ligging vele zonuren krijgt in het koele Burgenland. De vloeren bestaan hier uit pure groene en blauwe leisteen met klei. In een paradejaar als 2017 wurmde Uwe Schiefer opnieuw een Blaufränkisch van wereldklasse van de berg. De dicht gebundelde neus van donkere bosbessen, Criollo-chocolade en zoethout wordt hier omhuld door een fijne geur die doet denken aan geweldige Pinot Noir. Je moet deze dichtheid van aroma's eerst begrijpen! De smaak is extreem complex en verfijnd. Een speelse vrucht (sleedoorn, pruim, rozenbottel) hecht aan het vlezige korset van tannines, is het extreem hoge extract van de wijn - met zeer fijne, bijna gepolijste tannines - hier buitengewoon verrassend. Een massieve Blaufränkisch, maar tegelijkertijd zonder zwaarte, een krachtige wijn, maar zonder overconcentratie te verstikken, hij danst, lijkt koel en alsof hij uit één stuk is gemaakt. Je kunt zijn potentieel zien, maar je kunt gemakkelijk van hem genieten, zelfs als je jong bent. Een monument! Dat leisteen met wijnen als deze op dit moment 99 punten scoort in de Falstaff en gezien wordt als een stijlicoon kan - gezien de voorgeschiedenis - alleen maar worden omschreven als een grap uit de Burgenlandse wijngeschiedenis!

KARAKTER

Druivensoort	100% blaufrankisch
Land	Oostenrijk
Regio	Burgenland
Smaak	Ruim & Gul
Appelatie	Burgenland
Inhoud fles	75 cl
Bewaar pot.	+15 jaar
Serveer temp.	16-18°C
Bodemsoort	ijzerhoudende klei en leem, leisteen, kwarts

VINIFICATIE

24 maanden in 5 en 6 hl vaten, 12 maanden in vaten van 12 hl

OVER DE WIJNGAARD

Eisenberg (Reihburg), gemiddeld 60 jaar oude wingerds

PERFECT BIJ VOLGENDE GERECHTEN

heel wat vleesgerechten, gevogelte, harde kazen