

## SPIEGEL BLAUFRÄNKISCH 2022

### Ausbau

Selektive Handlese, vergoren im Edelstahltank.  
28 Tage Maischestandzeit, 21 Monate  
Lagerung in gebrauchten Barriques.

### Beschreibung

Spiegel ist eine der kleinsten Toplagen und  
liegt zwischen Gabarinza und Salzberg. Die  
leichte Hangneigung in SSW Richtung sorgt für  
eine gute Erwärmung des Bodens und damit  
für die perfekte Reife des Blaufränkisch. Der  
Kalk im Boden sorgt für die Saftigkeit des  
Weines.

### Speiseempfehlung

Zu rotem Fleisch mit kräftigen Saucen,  
Pasta, asiatischen Gerichten, herzhaftem Käse.

<b>Ernte</b>	30.09.2022
<b>Abfüllung</b>	30.07.2024
<b>Alkohol (Vol%)</b>	13,0
<b>Säure (g/Liter)</b>	5.2
<b>Restzucker (g/Liter)</b>	1.2
<b>Formate (in Liter)</b>	0.75
<b>Serviertemperatur</b>	15°C

### 2022: Schöne Frucht und gute Struktur

Das Jahr 2022 startete wie schon 2021 und  
2020 mit einem sehr trockenen Winter ohne  
Niederschläge. Durch die kühlen  
Temperaturen bis in den April verzögerte sich  
der Austrieb und somit hatten wir keine  
Probleme mit Spätfrost. Der erste ergiebige  
Regen kam zu Pfingsten, etwa 2 Wochen nach  
der Blüte. Danach hatten wir wieder heiße und  
trockene Bedingungen.

Im September begannen wir mit der Lese bei  
idealen Bedingungen. Warme Tage und kühle  
Nächte brachten eine schöne Frucht und gute  
Struktur.

Die Weißweine haben eine schöne Frische und  
zeigen sich sehr trinkfreudig. Die Rotweine  
haben reife Gerbstoffe, eine schöne Saftigkeit  
und Eleganz.

### Bio

### Vegan

