



## Blaufränkisch Spiegel 2021

### Ausbau

Selektive Handlese, vergoren im Edelstahltank.  
18 Tage Maischestandzeit, 16 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>                | 05.10.2021 |
| <b>Abfüllung</b>            | 11.05.2023 |
| <b>Alkohol (Vol%)</b>       | 13,5       |
| <b>Säure (g/Liter)</b>      | 5.4        |
| <b>Restzucker (g/Liter)</b> | 1.1        |
| <b>Formate (in Liter)</b>   | 0.75       |
| <b>Serviertemperatur</b>    | 15°C       |

### 2021: Schöne Frucht und Spannung

Nach einem nicht zu frühen Austrieb sind wir 2021 vom Spätfrost komplett verschont geblieben. Die Blüte ist im Anschluss sehr gut verlaufen, da das Wetter geradezu ideal war.

Die trockene und heiße Witterung im Sommer sorgte für eine gute Reife der Trauben.

Ende August hatten wir nochmal besonders gute Bedingungen. Die Nächte wurden kühler (12°C) und unter Tags war es nicht zu heiß (25°C). Durch die kühlen Nächte und dem Temperaturunterschied zwischen Tag und Nacht baute sich eine besonders schöne Frucht und Spannung auf.

Lesebeginn war in der 2. Septemberwoche und bis 08.10. konnten wir bei besten Bedingungen all unsere Trauben ernten.

### Bio

### Vegan

