

Blaufränkisch Spiegel 2019

FALSTAFF 94 Punkte
A LA CARTE 98 Punkte

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.

Ernte	19. Sept. 2019
Abfüllung	12. Mai 2021
Alkohol (Vol%)	13,0
Säure (g/Liter)	6.2
Restzucker (g/Liter)	1.6
Formate (in Liter)	0.75
Serviertemperatur	15°C

2019: Perfekte Reife mit schöner Struktur und geringen Mengen.

Nach einem milden und trockenen Winter folgte ein früher Austrieb. März und April waren überdurchschnittlich warm. Der Mai brachte uns endlich den langersehten Regen und die kühlen Temperaturen, die die Vegetation etwas verlangsamten ließ. Ab Juni war der Jahresverlauf dann wieder von Hitze und Trockenheit geprägt. Durch die lehmigen Böden wurden die Reben dennoch gut mit Wasser versorgt. Ab Mitte August wurden die Nächte schon etwas kühler und der Temperaturunterschied zwischen Tag und Nacht brachte viel Struktur und Eleganz in die Weine. Die Lese begann in der ersten Septemberwoche mit gesunden und perfekten Trauben.

Biodynamisch Vegan

