

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.

Ernte	30.09.2022
Abfüllung	30.07.2024
Alkohol (Vol%)	13,0
Säure (g/Liter)	5.2
Restzucker (g/Liter)	1.2
Formate (in Liter)	0.75
Serviertemperatur	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

