



Blaufränkisch Spiegel 2002

Ausbau

Selektive Handlese, vergoren im Edelstahltank. Lagerung in 80% neuen 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

Ernte	23.09.2002
Abfüllung	12.07.2004
Alkohol (Vol%)	13,0
Säure (g/Liter)	4,9
Restzucker (g/Liter)	1,7
Serviertemperatur	15°C

2002: Konzentriert, elegant – und rar.

Ein trockener Winter leitete das Jahr ein, Regen fiel nur selten – dafür genau zum richtigen Zeitpunkt. Die Vegetation verlief insgesamt ruhig, geprägt von eher trockenen Bedingungen, die den Reben einiges abverlangten.

Das Ergebnis waren kleine, konzentrierte Beeren mit dichter Struktur. Die Erträge fielen sehr gering aus, doch die Qualität war überzeugend.

2002 brachte elegante, zugleich kraftvolle Weine mit Spannung und Tiefgang – ein Jahrgang, der durch seine Klarheit und Präzision in Erinnerung bleibt.

Biodynamisch Vegan

