



Blaufränkisch Spiegel 2003

Ausbau

Selektive Handlese, vergoren im Edelstahltank. Lagerung in 50% 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	12.09.2003
Abfüllung	08.07.2005
Alkohol (Vol%)	14,0
Säure (g/Liter)	4,8
Restzucker (g/Liter)	1,6
Serviertemperatur	15°C

2003: Heiß, früh – und kraftvoll.

2003 zählt zu den klassischen Hitzejahren. Nach einem noch kühlen Winter setzte ab dem Austrieb eine lange Phase mit großer Hitze und Trockenheit ein.

Die Ernte begann bereits in der dritten Augustwoche – eine der frühesten überhaupt. Die Erträge waren gering, das Traubenmaterial konzentriert und vollreif.

Der Jahrgang brachte fleischige, kräftige und üppige Weine hervor, die dennoch nicht an Spannung verloren haben. Besonders die Pinot Noirs zeigten eine überraschende Frische und Eleganz.

2003 steht für Dichte, Ausdruck und Reife.

Biodynamisch
Vegan

