



## Blaufränkisch Spiegel 2007

**FALSTAFF** 95 Punkte

### **Ausbau**

Selektive Handlese, vergoren im Edelstahltank. Lagerung in 60% neuen Barriques.

### **Beschreibung**

Spiegel ist eine der kleinsten Toplagen und liegt zwischen Gabarinja 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** 13.09.2007

**Abfüllung** 20.07.2009

**Alkohol (Vol%)** 12,5

**Säure (g/Liter)** 6,0

**Restzucker (g/Liter)** 1,1

**Serviertemperatur** 15°C

### **2007: Früh, trocken und beeindruckend tiefgründig.**

Ein milder Winter leitete das Jahr ein, gefolgt von einer außergewöhnlich frühen Blüte im Mai. Danach dominierte Trockenheit – Regen blieb über weite Strecken aus.

Die Arbeit im Weingarten gestaltete sich dadurch unkompliziert, erforderte aber genaues Beobachten der Reben. Dank unserer konsequenten Ertragsreduktion konnten die Rebstöcke den Trockenstress gut ausgleichen.

Die Ernte begann bereits im August – eine der frühesten überhaupt – doch die Reifezeit betrug mindestens 100 Tage von der Blüte bis zur Ernte. Das Traubenmaterial war konzentriert und in perfektem Zustand. Der Jahrgang brachte würzige, tiefgründige Weine mit großem Lagerpotenzial hervor – besonders der Blaufränkisch überzeugte mit außergewöhnlicher Qualität.

### **Biodynamisch Vegan**

