



Blaufränkisch Spiegel 2008

FALSTAFF

93 Punkte

Ausbau

Selektive Handlese, vergoren im Edelstahltank.
Lagerung in 50% 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 06.10.2008

Abfüllung 20.04.2010

Alkohol (Vol%) 12,5

Säure (g/Liter) 5,2

Restzucker (g/Liter) 1,5

Serviertemperatur 15°C

2008: Anspruchsvoll, selektiv – mit feinem Ergebnis.

Der Winter brachte eine gute Wasserversorgung, das Vegetationsjahr selbst war von kühlen Temperaturen und häufigem Regen geprägt. Wärmere Phasen blieben die Ausnahme.

Zwei Hagelereignisse führten zu Ertragsverlusten, stellten uns aber vor allem bei der Ernte vor große Herausforderungen. Dank eines trockenen, wenn auch eher kühlen Herbstes konnten die Trauben langsam reifen und entwickelten eine feine Frucht und gute Struktur.

Die lange Vegetationszeit wirkte sich positiv auf die Aromatik aus. Besonders durch konsequente Selektion konnte die Qualität gesichert werden. Einige Lagen, wie etwa der Blaufränkisch Altenberg, wurden in diesem Jahr nicht separat gefüllt. Die Weine zeigen sich fruchtbetont, elegant und mit klarer Herkunft.

Biodynamisch Vegan

