



Blaufränkisch Spiegel 2011

A LA CARTE 97 Punkte
FALSTAFF 95 Punkte

Ausbau

Selektive Handlese, vergoren im Edelstahltank.
Lagerung in 10% 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 26.09.2011
Abfüllung 27.05.2013
Alkohol (Vol%) 14,0
Säure (g/Liter) 6,5
Restzucker (g/Liter) 1,3
Serviertemperatur 15°C

2011: Ein Ausnahmejahrgang.

Abgesehen von einigen Spätfrostnächten im Frühjahr, die glücklicherweise ohne Folgen blieben, verlief das Jahr nahezu ideal.

Der Sommer war etwas kühler, mit regelmäßigen Niederschlägen zur richtigen Zeit und ausreichend Sonnenschein. Extreme Hitze blieb aus, was den Reben eine gleichmäßige und langsame Reife ermöglichte. Ab Mitte August zeigte sich das Wetter von seiner besten Seite: sonnig, aber nie zu heiß.

Die Trauben blieben gesund, konnten ihre Frucht langsam entwickeln und bewahrten eine schöne Frische. Die Lese verlief reibungslos, das Lesegut war perfekt.

2011 zählt für uns zu den besten Jahrgängen, die wir je vinifiziert haben.

Biodynamisch
Vegan

