



## Blaufränkisch Spiegel 2011

**A LA CARTE**  
**FALSTAFF**

97 Punkte  
95 Punkte

### Ausbau

Selektive Handlese, vergoren im Edelstahltank.  
Lagerung in 10% 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

<b>Ernte</b>	26.09.2011
<b>Abfüllung</b>	27.05.2013
<b>Alkohol (Vol%)</b>	14,0
<b>Säure (g/Liter)</b>	6,5
<b>Restzucker (g/Liter)</b>	1,3
<b>Serviertemperatur</b>	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**

