



Blaufränkisch Spiegel 2012

A LA CARTE

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	26.09.2012
Abfüllung	08.05.2014
Alkohol (Vol%)	14,0
Säure (g/Liter)	4,9
Restzucker (g/Liter)	1,1
Serviertemperatur	15°C

2012: Früh, heiß und konzentriert.

Ein milder Winter leitete das Jahr ein, gefolgt von kritischen Frostphasen im Mai, die wir zum Glück ohne Schäden überstanden haben.

Danach dominierte Trockenheit, Niederschläge blieben über weite Strecken aus. Die Reben kamen mit den Bedingungen gut zurecht, nicht zuletzt dank unserer lehmigen Böden und der grundsätzlich niedrigen Erträge.

Die Lese begann bereits Ende August und verlief zügig, auch weil die Mengen sehr gering waren.

2012 brachte konzentrierte, dichte Weine mit Fülle und Kraft. Trotz ihrer Üppigkeit zeigen sie bereits in der Jugend viel Charme und verfügen gleichzeitig über ein beachtliches Reifepotenzial.

Biodynamisch
Vegan

