



Blaufränkisch Spiegel 2015

FALSTAFF	95 Punkte
A LA CARTE	96 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

Ernte	02.10.2015
Abfüllung	02.05.2017
Alkohol (Vol%)	13,0
Säure (g/Liter)	5,6
Restzucker (g/Liter)	1,0
Serviertemperatur	15°C

2015: Perfekte Bedingungen für elegante Weine.

Ein guter Winter mit ausreichender Wasserversorgung bildete die Basis für ein ausgeglichenes Jahr. Der Vegetationsverlauf war stabil, einzelne Hitzeperioden im Sommer blieben ohne negativen Einfluss.

Besonders erfreulich war die Lese im September: Mit dem Wechsel in eine etwas kühlere Wetterphase konnten wir bei besten Bedingungen ernten. Das Traubenmaterial war gesund und reif, die Bedingungen nahezu ideal.

Der Jahrgang bringt strukturierte, elegante Weine mit Tiefe und klarem Herkunftsausdruck hervor.

Biodynamisch

Vegan

