

## Blaufränkisch Spiegel 2018

<b>PARKER</b>	92 Punkte
<b>FALSTAFF</b>	94 Punkte
<b>A LA CARTE</b>	96 Punkte

### Ausbau

Selektive Handlese, vergoren im Edelstahltank.  
18 Tage Maischestandzeit, 16 Monate  
Lagerung in gebrauchten 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, herzhaftem Käse.

<b>Ernte</b>	19.09.2018
<b>Abfüllung</b>	12.05.2020
<b>Alkohol (Vol%)</b>	13,0
<b>Säure (g/Liter)</b>	6,2
<b>Restzucker (g/Liter)</b>	1,6
<b>Formate (in Liter)</b>	0,75
<b>Serviertemperatur</b>	15°C

### 2018: Kalt und warm, perfekt dosiert.

Endlich wieder ein kalter Winter mit tiefen Temperaturen! Bei deutlichen Frostphasen erfrieren Schädlinge und Pilzsporen, das erleichtert den Pflanzenschutz.

Der März war sehr kühl und regenreich – somit war in den Böden genug Feuchtigkeit für den Vegetationsstart gespeichert. Im April hatten wir Rekordwerte von bis zu 30 °C. Die hohen Temperaturen und das ausreichend vorhandene Wasser ließ die Reben schnell wachsen. Dadurch setzte die Blüte zwei Wochen früher als sonst ein. Das Wetter blieb warm, vierzehn Tage nach der Blüte setzten Regenfälle ein, die den Trauben die Möglichkeiten gaben, viele Extraktstoffe einzulagern.

Die Ernte war mit Ende August sehr früh, doch die Trauben hatten seit der Blüte hundert Tage lang Zeit, um physiologisch ideal auszureifen. Ein Jahrgang, der sehr harmonisch und zugänglich ist. Die Premiumweine haben kräftige, reife Gerbstoffe und Tannine und sind somit perfekt für eine längere Lagerung geeignet.

**Biodynamisch**  
**Vegan**

