

Blaufränkisch Spiegel 2020

PARKER 93 Punkte
FALSTAFF 95 Punkte

Ausbau

Selektive Handlese, vergoren im Edelstahltank.
28 Tage Maischestandzeit, 21 Monate
Lagerung im 500l Fässern.

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.

Ernte	08.10.2020
Abfüllung	10.05.2022
Alkohol (Vol%)	13,5
Säure (g/Liter)	5,4
Restzucker (g/Liter)	1,1
Formate (in Liter)	0,75
Serviertemperatur	15°C

2020: Eleganz und Struktur

Nach einem extrem trockenen Winter hatten wir erneut einen sehr frühen Austrieb. Auch die erste Vegetationsphase war von Trockenheit geprägt. Erst Ende Mai kamen die langersehten Niederschläge.

Der Sommer hingegen war nicht zu heiß mit regelmäßigen Niederschlägen. Durch die biodynamische Bewirtschaftung kamen die Reben mit diesen speziellen Anforderungen sehr gut zurecht.

Die Ernte begann in der zweiten Septemberwoche bei sehr guten Bedingungen. Wir hatten warme Tage und kühlere Nächte, wodurch die Frucht und Eleganz sich schön ausprägen konnten.

Bio
Vegan

