

95

A LA CARTE
PUNKTE

93

FALSTAFF
PUNKTE

91

PARKER
PUNKTE

SPIEGEL BLAUFRÄNKISCH 2016

A LA CARTE 95 Punkte
FALSTAFF 93 Punkte
PARKER 91 Punkte

Ausbau

Selektive Handlese, vergoren im Edelstahltank. 14 Tage Maischestandzeit, 21 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

Rotes Fleisch, Pasta, Käse.

Ernte 28. Sept. 2016
Abfüllung 24. Juli 2018
Alkohol (Vol%) 13.5
Säure (g/Liter) 6.1
Restzucker (g/Liter) 1.0
Formate (in Liter) 0.75, 1.5, 3
Serviertemperatur 15°C

2016 zählt zu den großen Jahrgängen. Die hohe physiologische Reife und die niedrigen pH-Werte garantieren hohes Lagerpotenzial und damit über viele Jahre Trinkfreude. Die Vegetationsphase startete sehr früh – bereits im März begann der Austrieb. Spätfrost fügte vor allem in den ebenen Lagen am Heideboden den Weingärten schwere Schäden zu. Glücklicherweise blieben die Toplagen verschont, da die eiskalte Luft durch die Hanglagen abfließen konnte.

Ein niederschlagsreiches Jahr, wir hatten von Juni bis Ende Juli immer wieder ausreichend Regen. Dadurch konnten die Reben ausreichend Nährstoffe aufnehmen und die Trauben viele Extraktstoffe einlagern.

August und September waren trocken und warm mit kühlen Nächten, sodass die Trauben perfekt ausreifen konnten. Da es nicht zu heiß wurde, konnten auch die Weißweinsorten und unser Pinot Noir animierende Frische und Frucht aufbauen.

Biodynamisch
Vegan



dieser Wein im **SHOP**

