

SPIEGEL 1^{ÖW} RIED - GRÜNER VELTLINER

Der Weingarten

Ausrichtung
Süd

Rebalter
Ø25 Jahre (1987 und 2014)

Sorten
Grüner Veltliner

Seehöhe
230-260m

Unterlage
SO4 und 5C

Oberboden
Löss

Neigung
14°

Edelreiser
Eigene Selektion

Unterboden
Konglomerat Gestein

Der Wein – Jahrgang 2021

Säure
6,1 g/l

Restzucker
1,7 g/l

Alkohol
13,5% VOL

Lese-Termin
12. Oktober 2021
13. + 14. November 2021

Verarbeitung
90% Ganztraubenpressung
10% Gequetscht

Ausbau
Stahl

Etymologie und Geschichte

Die Lage mit der bei uns am längsten gepflegte Tradition. Unser ältester Wein dieser Lage stammt aus 1947. Die heutigen Terrassen wurden 1986 angelegt und mit einer eigenen Grüner Veltliner Selektion von Sepp Mantler sen. bepflanzt. Der Name „Spiegel“ kommt von „spiegeln“ (lat. „spiculum“) und bedeutet „besonders große Terrassen mit guter Aussicht in der Mitte eines Hanges“. Eine andere etymologische Wurzel könnte auch das „Herausspiegeln“ sein, also sich von anderen Weingärten positiv abheben.

Terroir

Zwei mächtige Lössterrassen in der Mitte des Hanges, exakt nach Süden ausgerichtet. Im Untergrund findet sich das kalkige Konglomerat der Hollenburg-Karlstettener-Formation. Durch die Stärke der Löss-Auflage sprechen wir hier von purem Löss, maximal die Wurzelspitzen reichen in den felsigen Unterboden. Stark windexponiert, gut durchlüftet. In der Nacht fließt kühle Luft aus dem Waldviertel kommend in das Kremstal.

Weincharakteristik

Spiegel ist immer ein Beispiel für klar strukturierte, kräftige aber geradlinige Grüne Veltliner. Stilistisch ist dieser Wein das Leitbild für unseren Betrieb. Alle Grünen Veltliner-Reben unseres Betriebes werden traditionell aus dieser Lage selektioniert.

Jahrgang

2021 war ein recht angenehmes Jahr. Durch einen späten Austrieb und eine eher kühle Vegetationsperiode konnten die Weingartenarbeiten genau zum richtigen Zeitpunkt durchgeführt werden. Eine kühle Lese ermöglichte ein perfektes Abpassen des optimalen Reifezeitpunktes. Man durfte aber nicht unvorsichtig sein, gerade im Frühling und Spätsommer gab es klimatische Herausforderungen!

Essensbegleitung

Ein universeller Speisebegleiter für die klassische österreichische Küche (gekochtes Rindfleisch, Wild-Ragout...). Probieren Sie ihn mit einem klassischen Tafelspitz mit Apfelkren. Funktioniert gut mit vegetarischer Küche. Brilliert mit asiatisch angehauchter Küche.

Falstaff 96 Punkte, Gault Millau 18 Punkte

