

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 2023

Säure

4,5 g/l

Restzucker

3,2 g/l

Alkohol

13,0% VOL

Lese-Termin

6. + 13. Oktober 2023

Verarbeitung

Ganztraubenpressung

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 2023

Auf einen trockenen, fast zu warmen Winter folgte ein recht kühles Frühjahr mit ausreichend Regen. Der sehr warme Sommer wurde von gelegentlichen Niederschlägen begleitet, es war nie staubtrocken. Einige spätsommerliche Unwetter ließen uns etwas zittern, aber wir blieben weitgehend verschont. Perfektes Wetter vor und während der Lese führte zu Hochstimmung in der Mannschaft.

Essensbegleitung

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

Falstaff 95 Punkte,

