



UNGERBERG BLAUFRÄNKISCH 2022

Ausbau

Selektive Handlese, danach Vergärung im Edelstahltank. 30 Tage Maischestandzeit, 21 Monate Lagerung in 15% neuen und 85% gebrauchten Barriques.

Beschreibung

Kräftig, elegant, feine mineralische Note. Die Toplage Ungerberg neigt sich in SSW Richtung, dadurch heizt sich der Boden sehr gut auf und gibt dem spätreifen Blaufränkisch die perfekte Reife. Kalk im Boden sorgt für schöne Saftigkeit, die Eisenschicht im Unterboden für eine harmonische Mineralität.

Speiseempfehlung

Zu rotem Fleisch mit kräftigen Saucen, Pasta, asiatischen Gerichten, herzhaftem Käse.

Ernte	28.09.2022
Abfüllung	02.08.2024
Alkohol (Vol%)	13.5
Säure (g/Liter)	5,3
Restzucker (g/Liter)	1.3
Formate (in Liter)	0,75, 1,5, 3, 6
Serviertemperatur	15

2022: Schöne Frucht und gute Struktur

Das Jahr 2022 startete wie schon 2021 und 2020 mit einem sehr trockenen Winter ohne Niederschläge. Durch die kühlen Temperaturen bis in den April verzögerte sich der Austrieb und somit hatten wir keine Probleme mit Spätfrost. Der erste ergiebige Regen kam zu Pfingsten, etwa 2 Wochen nach der Blüte. Danach hatten wir wieder heiße und trockene Bedingungen.

Im September begannen wir mit der Lese bei idealen Bedingungen. Warme Tage und kühle Nächte brachten eine schöne Frucht und gute Struktur.

Die Weißweine haben eine schöne Frische und zeigen sich sehr trinkfreudig. Die Rotweine haben reife Gerbstoffe, eine schöne Saftigkeit und Eleganz.

Bio
Vegan

