



BLAUFRÄNKISCH UNGERBERG 2017

PARKER 92 Punkte

FALSTAFF 95 Punkte

A LA CARTE 97 Punkte

Ausbau

Selektive Handlese, danach Vergärung im Edelstahltank. 16 Tage Maischestandzeit, 21 Monate Lagerung in 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	27.09.2017
Abfüllung	12.07.2019
Alkohol (Vol%)	13.5
Säure (g/Liter)	5.3
Restzucker (g/Liter)	1.7
Formate (in Liter)	0.375, 0,75, 1,5, 3, 6
Serviertemperatur	15°C

2017: ein bewegtes Jahr.

Es begann mit einem sehr milden Winter und einem frühen Austrieb im März. Drohende Spätfrostschäden konnten wir gemeinsam mit Kollegen durch Räuchern im Weingarten abwehren. Der Rauch verhinderte, dass in den frühen Morgenstunden die schlagartige Erwärmung durch die Sonne die Zellkerne der gefrorenen Trauben schädigt.

Der Jahresverlauf war von Trockenheit und Hitze geprägt. Hier halfen uns wieder die lehmigen Böden mit ihrem hohen Wasserspeicherpotenzial. So konnten die Reben über längere Zeit versorgt werden. Mitte August begannen die Nächte etwas kühler zu werden. Dies brachte Frucht und Eleganz.

Die Lese begann Ende August mit gesunden, vollreifen Trauben – wegen der Trockenheit zwar in etwas geringeren Mengen, dafür aber in bester Qualität.

Biodynamisch Vegan

