95 FALSTAFF PUNKTE

BLAUFRÄNKISCH UNGERBERG 2021

FALSTAFF 95 Punkte

Ausbau
Selektive Handlese, danach Vergärung im Edelstahltank. 14 Tage Maischestandzeit, 18 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	04.10.2021
Abfüllung	11.05.2023
Alkohol (Vol%)	13.5
Säure (g/Liter)	5,2
Restzucker (g/Liter)	1.1
Formate (in Liter)	0,75, 1,5, 3, 6
Serviertemperatur	15

2021: Schöne Frucht und Spannung
Nach einem nicht zu frühen Austrieb sind wir vom Spätfrost komplett verschont geblieben. Die anschließende Blüte ist sehr gut verlaufen, da das Wetter geradezu Ideal war.

Die trockene und heiße Witterung im Sommer sorgte für eine gute Reife der Trauben.
Ende August hatten wir nochmal besonders gute Bedingungen. Die Nächte wurden kühler (12°C) und unter Tags war es nicht zu heiß (25°C). Durch die kühlen Nächte und dem Temperaturunterschied zwischen Tag und Nacht baute sich eine besonders schöne Frucht und Spannung auf.

Lesebeginn war in der 2. Septemberwoche und bis 08.10. konnten wir bei besten Bedingungen all unsere Trauben ernten.

Bio
Vegan

WEINGUT PAUL ACHS, A-7122 GOLS, NEUBAUGASSE 13, T: +43(0)2173/2367, OFFICE@PAUL-ACHS.COM