UNGERBERG BLAUFRÄNKISCH 2023

Ausbau
Selektive Handlese, danach Vergärung im Edelstahltank. 21 Tage Maischestandzeit, 17 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	2.10.2023
Abfüllung	13.6.2025
Alkohol (Vol%)	14,0
Säure (g/Liter)	5,1
Restzucker (g/Liter)	1.6
Formate (in Liter)	3
Serviertemperatur	15

2023: Ein herausforderndes Jahr.
Das Jahr begann mit einer außergewöhnlich starken Trockenphase. Der Winter 2022/2023 war überaus mild und trocken, und bis März bekamen wir kaum Niederschläge.
Erst im April bekamen wir den langersehnten Regen, der somit rechtzeitig vor der Blüte einsetzte. Während des Jahres wechselten sich Hitzeperioden mit wiederkehrenden Regenphasen ab.
Im August erlebten wir ungewöhnlich kühle Temperaturen, was den Eindruck vermittelte, dass der Sommer bereits vorbei sei. Doch im September brachte eine erneute Hitzewelle optimale Bedingungen für die Ernte der Trauben.

Das Jahr 2023 stellte für die Reben eine große Herausforderung dar. Wir sind sehr dankbar, dass wir bereits 2006 auf biodynamische Produktion umgestellt haben. Dadurch können die Reben besser mit diesen Stresssituationen umgehen.
Die geringen Erträge trugen ebenfalls dazu bei, dass die Reben die erforderliche Qualität hervorbrachten.

Bio. Vegan

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