



Blaufränkisch Ungerberg 2000

Ausbau

Selektive Handlese, Vergärung im Stahltank. Säureabbau und Lagerung in 100% neuen Barriques.

Beschreibung

Kräftiger, würziger Rotwein mit saftigem Tannin.

Speiseempfehlung

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

Ernte	20.09.2000
Abfüllung	24.07.2002
Alkohol (Vol%)	13,0
Säure (g/Liter)	5,4
Restzucker (g/Liter)	1,2
Formate (in Liter)	0,75 1,5 3 6 9
Serviertemperatur	15°C

2000: Hitze, Trockenheit – und ein großer Jahrgang

Nach einem kühlen Winter und einem feuchten März folgte eine intensive Hitzeperiode mit Temperaturen bis zu 39 Grad. Regen blieb weitgehend aus, die Trockenheit stellte höchste Anforderungen an die Reben.

Durch gezielte Grünlese konnten wir den Ertrag stark reduzieren – ein entscheidender Schritt, um die Rebstöcke zu entlasten und die Versorgung der Trauben sicherzustellen.

Die Lese begann bereits im August – dennoch erreichten wir eine hervorragende Reife. Der Jahrgang brachte dichte, kraftvolle Weine mit feinem Tannin und ausgewogenen Gerbstoffen hervor.

2000 zählt für uns zu den ganz großen Jahren.

Biodynamisch
Vegan

