



Blaufränkisch Ungerberg 2002

Ausbau

Selektive Handlese, Vergärung imahltank. Säureabbau und Lagerung in 65% neuen Barriques.

Beschreibung

Kräftiger, würziger Rotwein mit saftigem Tannin. 100% Blaufränkisch.

Speiseempfehlung

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

Ernte	24.09.2002
Abfüllung	12.07.2004
Alkohol (Vol%)	13,0
Säure (g/Liter)	5,0
Restzucker (g/Liter)	1,7
Formate (in Liter)	0,75 1,5 3 6 9
Serviertemperatur	15°C

2002: Konzentriert, elegant – und rar

Ein trockener Winter leitete das Jahr ein, Regen fiel nur selten – dafür genau zum richtigen Zeitpunkt. Die Vegetation verlief insgesamt ruhig, geprägt von eher trockenen Bedingungen, die den Reben einiges abverlangten.

Das Ergebnis waren kleine, konzentrierte Beeren mit dichter Struktur. Die Erträge fielen sehr gering aus, doch die Qualität war überzeugend.

2002 brachte elegante, zugleich kraftvolle Weine mit Spannung und Tiefgang – ein Jahrgang, der durch seine Klarheit und Präzision in Erinnerung bleibt.

Biodynamisch Vegan

