



Blaufränkisch Ungerberg 2003

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	12.09.2003
Abfüllung	09.07.2004
Alkohol (Vol%)	14,0
Säure (g/Liter)	5,1
Restzucker (g/Liter)	2,0
Formate (in Liter)	0,75 1,5 3 6 9
Serviertemperatur	15°C

2003: Heiß, früh – und kraftvoll

2003 zählt zu den klassischen Hitzejahren.
Nach einem noch kühlen Winter setzte ab
dem Austrieb eine lange Phase mit großer
Hitze und Trockenheit ein.

Die Ernte begann bereits in der dritten
Augustwoche – eine der frühesten überhaupt.
Die Erträge waren gering, das Traubenmaterial
konzentriert und vollreif.

Der Jahrgang brachte fleischige, kräftige und
üppige Weine hervor, die dennoch nicht an
Spannung verloren haben. Besonders die
Pinot Noirs zeigten eine überraschende
Frische und Eleganz.

2003 steht für Dichte, Ausdruck und Reife.

Biodynamisch
Vegan

