



Blaufränkisch Ungerberg 2006

Ausbau

Selektive Handlese, Vergärung im Stahltank. 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, herhaftem Käse.

Ernte	01.10.2006
Abfüllung	03.03.2008
Alkohol (Vol%)	13,0
Säure (g/Liter)	5,6
Restzucker (g/Liter)	1,5
Formate (in Liter)	0,75 1,5 3 6 9
Serviertemperatur	15°C

2006: Der erste biodynamische Jahrgang – und ein großer

2006 war unser erster Jahrgang unter biodynamischer Bewirtschaftung - und gleich eine echte Herausforderung.

Ein kühler Winter und ein später Austrieb führten in ein Jahr, das lange von hoher Luftfeuchtigkeit und häufigen Niederschlägen geprägt war. Die Arbeit im Weingarten, besonders in der Laub- und Grünpflege, verlangte viel Aufmerksamkeit und Fingerspitzengefühl.

Erst ab Mitte August stellte sich stabiles, trockenes Wetter ein. Das war der Wendepunkt: Die Trauben konnten gesund ausreifen und zeigten sich bei der Lese in hervorragendem Zustand.

Der Jahrgang brachte saftige, kernige Weine mit Tiefe und Spannung – 2006 zählt für uns zu den ganz großen.

Biodynamisch Vegan

