



## Blaufränkisch Ungerberg 2006

### 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.

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

