



Blaufränkisch Ungerberg 2007

Ausbau

Selektive Handlese, Vergärung imahltank.
Säureabbau und Lagerung in 20% neuen
Barriques.

Beschreibung

Feiner, mineralischer Rotwein mit saftigem
Tannin. 100% Blaufränkisch.

Speiseempfehlung

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

Ernte	11.09.2007
Abfüllung	20.07.2009
Alkohol (Vol%)	12,5
Säure (g/Liter)	5,9
Restzucker (g/Liter)	1,7
Formate (in Liter)	0,75 1,5 3 6 9
Serviertemperatur	15°C

2007: Früh, trocken und beeindruckend tiefgründig

Ein milder Winter leitete das Jahr ein, gefolgt
von einer außergewöhnlich frühen Blüte im
Mai. Danach dominierte Trockenheit – Regen
blieb über weite Strecken aus.

Die Arbeit im Weingarten gestaltete sich
dadurch unkompliziert, erforderte aber
genaues Beobachten der Reben. Dank
unserer konsequenten Ertragsreduktion
konnten die Rebstöcke den Trockenstress gut
ausgleichen.

Die Ernte begann bereits im August – eine der
frühesten überhaupt – doch die Reifezeit
betrug mindestens 100 Tage von der Blüte bis
zur Ernte. Das Traubenmaterial war
konzentriert und in perfektem Zustand. Der
Jahrgang brachte würzige, tiefgründige Weine
mit großem Lagerpotenzial hervor –
besonders der Blaufränkisch überzeugte mit
außergewöhnlicher Qualität.

Biodynamisch Vegan

