



## Blaufränkisch Ungerberg 2007

### Ausbau

Selektive Handlese, Vergärung im Stahltank. 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, herhaftem Käse.

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

