



Blaufränkisch Ungerberg 2009

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	28.09.2009
Abfüllung	19.04.2011
Alkohol (Vol%)	13,5
Säure (g/Liter)	5,4
Restzucker (g/Liter)	1,0
Formate (in Liter)	0,75 1,5 3 6 9
Serviertemperatur	15°C

2009: Kraftvoll und ausgewogen

Der Winter brachte viel Schnee und sorgte für eine ausgezeichnete Wasserversorgung im Boden.

Ab April stellte sich fröhsommerliche Hitze ein, begleitet von wiederkehrenden Gewittern, die zwar intensiv, aber ohne größere Schäden verliefen. Trotz dieser Wetterextreme waren die Bedingungen im Weingarten ideal – die Reben wurden gleichmäßig versorgt und entwickelten sich sehr gut.

Die Lese begann Anfang September und verlief ruhig und unkompliziert. Das Traubenmaterial war gesund und reif.

2009 brachte kräftige, füllige Weine mit Struktur, die dennoch eine überraschende Eleganz zeigen – ein Jahrgang mit Charakter und Ausgewogenheit.

Biodynamisch
Vegan

