



## Blaufränkisch Ungerberg 2009

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

### 2009: Kraftvoll und ausgewogen

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

Ab April stellte sich frühsommerliche 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

