



Blaufränkisch Ungerberg 2010

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.

| | |
|-----------------------------|------------|
| Ernte | 07.10.2010 |
| Abfüllung | 21.06.2012 |
| Alkohol (Vol%) | 12,5 |
| Säure (g/Liter) | 5,9 |
| Restzucker (g/Liter) | 1,0 |
| Formate (in Liter) | 0,75 |
| Serviertemperatur | 15°C |

2010: Kalt, lang - und überraschend gut

Ein kühler Jahrgang mit vielen Niederschlägen und kaum Sonnen- oder Hitzephasen prägte das gesamte Vegetationsjahr. Die Bedingungen stellten hohe Anforderungen an Geduld und Selektion.

Die Lese begann vergleichsweise spät, dafür entwickelten die Reben in den Toplagen eine beeindruckende Ausdauer. Gerade der Blaufränkisch profitierte von den Hanglagen in südlicher Richtung, die noch Wärme aufnehmen konnten. Zudem sorgte die kühle Witterung dafür, dass sich Botrytis und Pilzkrankheiten kaum durchsetzen konnten.

Die Reifeperiode war ungewöhnlich lang. Trotz aller Herausforderungen überraschte uns der Jahrgang mit fruchtbetonten, lebendigen Weinen mit schöner Frische. Auch der Pinot Noir zeigte sich von seiner besten Seite. Die Lagen-Blaufränkisch wurden 2010 ganz bewusst gefüllt – die Ergebnisse sprechen für sich.

Biodynamisch Vegan

