



## 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, herzhaftem Käse.

<b>Ernte</b>	07.10.2010
<b>Abfüllung</b>	21.06.2012
<b>Alkohol (Vol%)</b>	12,5
<b>Säure (g/Liter)</b>	5,9
<b>Restzucker (g/Liter)</b>	1,0
<b>Formate (in Liter)</b>	0,75
<b>Serviertemperatur</b>	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**

