



Blaufränkisch Ungerberg 2011

Ausbau

Selektive Handlese, Vergärung imahltank.
Säureabbau und Lagerung in 15% neuen
Barriques.

Beschreibung

Feiner, mineralischer Rotwein mit saftigem
Tannin. 100% Blaufränkisch.

Speiseempfehlung

Zu rotem Fleisch mit kräftigen Saucen,
Pasta, asiatischen Gerichten, herzhaftem Käse.

Ernte	27.09.2011
Abfüllung	27.05.2013
Alkohol (Vol%)	13,5
Säure (g/Liter)	6,2
Restzucker (g/Liter)	1,1
Formate (in Liter)	0,75
Serviertemperatur	15°C

2011: Ein Ausnahmejahrgang

Abgesehen von einigen Spätfrostnächten im
Frühjahr, die glücklicherweise ohne Folgen
blieben, verlief das Jahr nahezu ideal.

Der Sommer war etwas kühler, mit
regelmäßigen Niederschlägen zur richtigen
Zeit und ausreichend Sonnenschein. Extreme
Hitze blieb aus, was den Reben eine
gleichmäßige und langsame Reife ermöglichte.
Ab Mitte August zeigte sich das Wetter von
seiner besten Seite: sonnig, aber nie zu heiß.

Die Trauben blieben gesund, konnten ihre
Frucht langsam entwickeln und bewahrten
eine schöne Frische. Die Lese verlief
reibungslos, das Leseget war perfekt.

2011 zählt für uns zu den besten Jahrgängen,
die wir je vinifiziert haben.

Biodynamisch
Vegan

