

Blaufränkisch Ungerberg 2012

Ausbau

Selektive Handlese, Vergärung im Stahltank.
Säureabbau und Lagerung in 10% neuen
Barriques.

Beschreibung

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

Speiseempfehlung

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

Ernte	25.09.2012
Abfüllung	08.05.2014
Alkohol (Vol%)	13,5
Säure (g/Liter)	5,0
Restzucker (g/Liter)	1,1
Formate (in Liter)	0,75
Serviertemperatur	15°C

2012: Früh, heiß und konzentriert

Ein milder Winter leitete das Jahr ein, gefolgt
von kritischen Frostphasen im Mai, die wir
zum Glück ohne Schäden überstanden haben.

Danach dominierte Trockenheit,
Niederschläge blieben über weite Strecken
aus. Die Reben kamen mit den Bedingungen
gut zurecht, nicht zuletzt dank unserer
lehmigen Böden und der grundsätzlich
niedrigen Erträge.

Die Lese begann bereits Ende August und
verlief zügig, auch weil die Mengen sehr gering
waren.

2012 brachte konzentrierte, dichte Weine mit
Fülle und Kraft. Trotz ihrer Üppigkeit zeigen sie
bereits in der Jugend viel Charme und
verfügen gleichzeitig über ein beachtliches
Reifepotenzial.

Biodynamisch
Vegan

