



## 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, herhaftem Käse.

<b>Ernte</b>	25.09.2012
<b>Abfüllung</b>	08.05.2014
<b>Alkohol (Vol%)</b>	13,5
<b>Säure (g/Liter)</b>	5,0
<b>Restzucker (g/Liter)</b>	1,1
<b>Formate (in Liter)</b>	0,75
<b>Serviertemperatur</b>	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 Reifepotential.

### Biodynamisch Vegan

