

Blaufränkisch Ungerberg 2013

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	09.10.2013
Abfüllung	01.07.2015
Alkohol (Vol%)	13,0
Säure (g/Liter)	5,2
Restzucker (g/Liter)	1,1
Formate (in Liter)	0,75 1,5 3 6 9
Serviertemperatur	15°C

2013: Zwischen Regen und Hitze

Nach einem milden Winter war das Frühjahr
bis weit in den Juni hinein ungewöhnlich kalt
und nass. Intensive Regenphasen prägten die
erste Hälfte des Jahres und verzögerten den
Vegetationsverlauf deutlich.

Ab Mitte Juni folgte ein abrupter
Wetterumschwung: Es wurde heiß und
trocken, so extrem wie selten zuvor. Zum
ersten Mal wurden bei uns 40 Grad gemessen.
Diese Phase hielt bis Ende August an, bevor
erste Niederschläge einsetzten. Trotz dieser
Gegensätze präsentierte sich die Lese stabil.

Die Trauben waren gesund und erstaunlich
balanciert – ohne Hitzecharakter. Der Jahrgang
brachte strukturierte, würzige Weine mit klarer
Eleganz und bemerkenswerter Tiefe hervor.
2013 zeigt großes Lagerpotenzial.

Biodynamisch
Vegan

