



95
A LA CARTE
PUNKTE

93
FALSTAFF
PUNKTE



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, herhaftem 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

