



Blaufränkisch Ungerberg 2015

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	01.10.2015
Abfüllung	07.05.2017
Alkohol (Vol%)	13,0
Säure (g/Liter)	5,4
Restzucker (g/Liter)	1,0
Formate (in Liter)	0,75
Serviertemperatur	15°C

2015: Perfekte Bedingungen für elegante Weine

Ein guter Winter mit ausreichender Wasserversorgung bildete die Basis für ein ausgeglichenes Jahr. Der Vegetationsverlauf war stabil, einzelne Hitzeperioden im Sommer blieben ohne negativen Einfluss.

Besonders erfreulich war die Lese im September: Mit dem Wechsel in eine etwas kühlere Wetterphase konnten wir bei besten Bedingungen ernten. Das Traubenmaterial war gesund und reif, die Bedingungen nahezu ideal.

Der Jahrgang bringt strukturierte, elegante Weine mit Tiefe und klarem Herkunftsausdruck hervor.

**Biodynamisch
Vegan**

