



Blaufränkisch Ungerberg 2016

PARKER 91 Punkte

FALSTAFF 95 Punkte

A LA CARTE 95 Punkte

Ausbau

Selektive Handlese, Vergärung im Stahltank. Säureabbau und Lagerung in gebrauchten Barriques.

Beschreibung

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

Speiseempfehlung

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

Ernte 26. September 2016

Abfüllung 24. Juli 2018

Alkohol (Vol%) 13

Säure (g/Liter) 5.8

Restzucker (g/Liter) 1.2

Formate (in Liter) 0,75

Serviertemperatur 15°C

2016 zählt zu den großen Jahrgängen.

Die hohe physiologische Reife und die niedrigeren pH-Werte garantieren hohes Lagerpotenzial und damit über viele Jahre Trinkfreude. Die Vegetationsphase startete sehr früh – bereits im März begann der Austrieb. Spätfrost fügte vor allem in den ebenen Lagen am Heideboden den Weingärten schwere Schäden zu. Glücklicherweise blieben die Toplagen verschont, da die eiskalte Luft durch die Hanglagen abfließen konnte.

Ein niederschlagsreiches Jahr. Wir hatten von Juni bis Ende Juli immer wieder ausreichend Regen. Dadurch konnten die Reben ausreichend Nährstoffe aufnehmen und die Trauben viele Extraktstoffe einlagern.

August und September waren trocken und warm mit kühlen Nächten, sodass die Trauben perfekt ausreifen konnten. Da es nicht zu heiß wurde, konnten auch die Weißweinsorten und unser Pinot Noir animierende Frische und Frucht aufbauen.

Biodynamisch

Vegan

