

Ungerberg Blaufränkisch 2019

Ausbau

Selektive Handlese, danach Vergärung im Edelstahltank. 26 Tage Maischestandzeit, 17 Monate Lagerung in 10% neuen und 90% gebrauchten Barriques.

Beschreibung

Kräftig, elegant, feine mineralische Note. Die Toplage Ungerberg neigt sich in SSW Richtung, dadurch heizt sich der Boden sehr gut auf und gibt dem spätreifen Blaufränkisch die perfekte Reife. Kalk im Boden sorgt für schöne Saftigkeit, die Eisenschicht im Unterboden für eine harmonische Mineralität.

Speiseempfehlung

Rotes Fleisch mit kräftigen Saucen, Schmorgerichte, herzhafter Käse.

Ernte	25. September 2019
Abfüllung	22. April 2021
Alkohol (Vol%)	13,5
Säure (g/Liter)	5,8
Restzucker (g/Liter)	1,0
Formate (in Liter)	0,75, 1,5, 3, 6
Serviertemperatur	15 °C

2019: Perfekte Reife mit schöner Struktur und geringen Mengen.

Nach einem milden und trockenen Winter folgte ein früher Austrieb. März und April waren überdurchschnittlich warm. Der Mai brachte uns endlich den langersehnten Regen und die kühlen Temperaturen, die die Vegetation etwas verlangsamen ließ. Ab Juni war der Jahresverlauf dann wieder von Hitze und Trockenheit geprägt. Durch die lehmigen Böden wurden die Reben dennoch gut mit Wasser versorgt. Ab Mitte August wurden die Nächte schon etwas kühler und der Temperaturunterschied zwischen Tag und Nacht brachte viel Struktur und Eleganz in die Weine. Die Lese begann in der ersten Septemberwoche mit gesunden und perfekten Trauben.

Bio Vegan

