

Blaufränkisch Ungerberg 2020

FALSTAFF 94 Punkte

Ausbau

Selektive Handlese, danach Vergärung im Edelstahltank. 14 Tage Maischestandzeit, 15 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

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

Ernte	06.10.2020
Abfüllung	10.05.2022
Alkohol (Vol%)	13.5
Säure (g/Liter)	5,5
Restzucker (g/Liter)	1.1
Formate (in Liter)	0,75, 1,5, 3, 6
Serviertemperatur	15

2020: Eleganz und Struktur

Nach einem extrem trockenen Winter hatten wir erneut einen sehr frühen Austrieb. Auch die erste Vegetationsphase war von Trockenheit geprägt. Erst Ende Mai kamen die langersehnten Niederschläge.

Der Sommer hingegen war nicht zu heiß mit regelmäßigen Niederschlägen. Durch die biodynamische Bewirtschaftung kamen die Reben mit diesen speziellen Anforderungen sehr gut zurecht.

Die Ernte begann in der zweiten Septemberwoche bei sehr guten Bedingungen. Wir hatten warme Tage und kühlere Nächte, wodurch die Frucht und Eleganz sich schön ausprägen konnten.

Bio
Vegan

