

Ungerberg Blaufränkisch 2013

Sorte: 100 % Blaufränkisch
Lage: Ungerberg
gepflanzt 1991
Tschernosem aus feinem Tertiärmaterial.
Ernte: Selektionierte Handlese
am 17.10.2013
Weinbereitung: Spontane Gärung und Malolaktik in offenen
Bottichen.
26 Tage auf der Maische.
Ausbau: 22 Monate im Barrique.
Abgefüllt: 20.08.2015
Gesamt-
eindruck: Dunkles Rot fast schwarz; Süßlicher Duft nach
dunklen Beeren, angenehm kühl wirkend. Am
Gaumen Brombeeren, florale Anklänge, saftig und
kräftig, fein verwobene Tannine, gute Säurebalance,
wirkt wie aus einen Guß. Im Abgang lang anhaltend,
mit zartbitterem Nachhall.
Empfehlung: Zu dunklen Fleisch, Steaks, Rinderbraten und gut
gewürzten Wildgeflügel.

EAN Codes Flasche 9120015604619
Karton 9120015604626

Prüfnummer: N 8414/15
Qualitätsstufe: Qualitätswein
Alkohol: 13,0. %vol
Säure: 5,0. g/L
Restzucker: 001,0. g/L
Mostgewicht: 20,0. °KMW
Zuckerfr. Extrakt: 26,6.g/L
Relative Dichte: 0,9935



Auszeichnungen:

4 Sterne	Vinaria Weinguide 2015/2016	2015
92-94 Punkte	Falstaff Weinguide 2015/16	2015