

## 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  
Gesamteindruck: 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