

## Blaufränkisch Ried Ungerberg 2018

---

Sorte+Lage: 100 % Blaufränkisch - geerntet 21.09.2018  
Ungerberg gepflanzt 1991

Ernte: Selektionierte Handlese

Weinbereitung Spontane Gärung und Malolaktik im  
Maischetank.  
Tage auf der Maische.

Ausbau: 24 Monate im Barrique.

Abgefüllt: 17.11.2021

Gesamt-  
eindruck: Das sagt Falstaff: Dunkles Rubingranat, violette  
Reflexe, zarte Randaufhellung. Zart blättrig  
unterlegte Nuancen von Cassis und Lakritze, mit  
angenehmem Brombeerkonfit unterlegt,  
Mandarinzesten. Saftig, gute Komplexität,  
angenehme Fruchtsüße, feine Tannine, frisch  
strukturiert, reife Kirschen im Abgang, ein  
stoffiger Speisenwein mit Reifepotenzial.

Empfehlung: Zu dunklem Fleisch, Steaks, Rindsbraten und  
gut gewürztem Wildgeflügel.

EAN Codes Flasche 9120015607764  
Karton 9120015607771

Prüfnummer: N19110/20  
Qualitätsstufe: Qualitätswein  
Alkohol: 13,5 %vol  
Säure: 5,5 g/L  
Restzucker: 001,1 g/L  
Mostgewicht: 21,0 °KMW  
Zuckerfr. Extrakt 30,4 g/L  
Relative Dichte: 0,9944



---

### Auszeichnungen:

93 Punkte Falstaff Wein Guide 2020/21

2020