

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

Gesamteindruck: Das sagt Falstaff: Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Zart blättrig unterlegte Nuancen von Cassis und Lakritze, mit angenehmem Brombeerkonfit unterlegt, Mandarinenzesten. 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



enthält Sulfite



Auszeichnungen:

93 Punkte Falstaff Wein Guide 2020/21

2020