

# Ungerberg Blaufränkisch 2009

---

Rebsorte: 100% Blaufränkisch  
Boden: Sandiger Lehm, geringer Kiesanteil, kalkhaltig.  
Lage: Ungerberg  
Alter der Reben: 1991 – 18 Jahre  
Weinlese: Selektionierte Handlese am 28.09.2009  
Weinbereitung: Klassische, offene Bottichvergärung.  
Maischestandzeit: 24 Tage  
Ausbau: 22 Monate im Barrique.  
Abgefüllt: 05. 09. 2011  
Gesamteindruck: Sattes Rubingranat, im Duft nach dunklen Beeren. Am Gaumen schöne Fruchtaromatik, Herzkirschen und etwas Brombeeren. Elegant, extraktsüß, sehr gutes Potential.  
Empfehlung: Zu dunklem Fleisch, Steaks, Rinderbraten und gut gewürzten Wildgeflügel.

EAN Codes: 0,75/l Flasche 9120015602882  
6er Karton 9120015602899

Prüfnummer: N 6607/11  
Qualitätsstufe: Qualitätswein  
Alkohol: 13,6%vol  
Säure: 5,1g/l  
Restzucker: 1,0g/l  
Mostgewicht: 21°KMW  
Zuckerfr. Extrakt: 30,3 g/l  
Relative Dichte: 0,9944



---

## Auszeichnungen:

93-95 Punkte	Falstaff Weinguide 2011	2011
94 Punkte	Falstaff Rotweinguide 2012	2011
4 Gläser	Österr. Rot 2012 Weinguide	2011