

Ungerberg Blaufränkisch 2011

Sorte: 100 % Blaufränkisch
Lage: Ungerberg
gepflanzt 1991
Tschernosem aus feinem Tertiärmaterial.
Ernte: Selektionierte Handlese
am 04.10.2011
Weinbereitung: Spontane Gärung und Malolaktik in offenen
Bottichen.
27 Tage auf der Maische.
Ausbau: 21 Monate im Barrique.
Abgefüllt: 13.09.2013
Gesamteindruck: Dunkles Rubingranat, violette Reflexe. Feine Nase
nach frischen Kräutern, Brombeere und etwas
Schoko. Saftig, elegant, feine Tannine, frisch, würzig.
Im Abgang elegant und sehr lang.
Empfehlung: Zu dunklen Fleisch, Steaks, Rinderbraten und gut
gewürzten Wildgeflügel.

EAN Codes Flasche 9120015603421
Karton 9120015603438

Prüfnummer: N 8115/13
Qualitätsstufe: Qualitätswein
Alkohol: 13,2. %vol
Säure: 5,6. g/L
Restzucker: 001,0. g/L
Mostgewicht: 20,5. °KMW
Zuckerfr. Extrakt: 28,4.g/L
Relative Dichte: 0,9941



Auszeichnungen:

17,5 Punkte	Gault Millau 2014	2013
5 Gläser	Weinguide 2014 Wirt + Winzer	2014
92 Punkte	Falstaff Rotweinguide 2014	2013
5 Sterne	"TOP" Vinaria Weinguide 2013/14	2013
93 Punkte	A la Carte Wein-Führer 2014	2013
91-93 Punkte	Falstaff Weinguide 2013	2013