

Ungerberg Blaufränkisch 2012

Sorte:	100 % Blaufränkisch
Lage:	Ungerberg gepflanzt 1991 Tschernosem aus feinem Tertiärmaterial.
Ernte:	Selektionierte Handlese am 03.10.2012
Weinbereitung:	Spontane Gärung und Malolaktik in offenen Bottichen. 29 Tage auf der Maische.
Ausbau:	22 Monate im Barrique.
Abgefüllt:	23.09.2014
Gesamt- eindruck:	Dunkles Rubingranat, violette Reflexe. Nuancen nach Brombeere, Schwarzer Johannisbeere, Minze und Cassis. Saftige, dunkle Frucht, extraktsüß, langer Abgang, gut integrierte Tannine.
Empfehlung:	Zu dunklen Fleisch, Steaks, Rinderbraten und gut gewürzten Wildgeflügel.

EAN Codes	Flasche	9120015603827
	Karton	9120015603834

Prüfnummer:	N 11242/14
Qualitätsstufe:	Qualitätswein
Alkohol:	13,5. %vol
Säure:	5,3. g/L
Restzucker:	001,0. g/L
Mostgewicht:	21,0. °KMW
Zuckerfr. Extrakt:	30,0.g/L
Relative Dichte:	0,9944



enthält Sulfite



Auszeichnungen:

93 Punkte	A la Carte Grand Cru Reserve Blaufränkisch 2012/13	2015
Sieger	Kategorie Blaufränkisch im Wirt und Winzer	2015
92 Punkte	Falstaff Rotweinguide 2015	2014
17 Punkte	Gault Millau 2015	2014
4 Sterne	Vinaria Weinguide 2014/15	2014
91-93 Punkte	Falstaff Weinguide 2014/15	2014
93 Punkte	A la Carte Wein-Führer 2015	2014