

Ungerberg Blaufränkisch 2015

Sorte:	100 % Blaufränkisch
Lage:	Ungerberg gepflanzt 1991 Tschernosem aus feinem Tertiärmaterial.
Ernte:	Selektionierte Handlese am 02.10.2015
Weinbereitung:	Spontane Gärung und Malolaktik in offenen Bottichen. 25 Tage auf der Maische.
Ausbau:	22 Monate im Barrique.
Abgefüllt:	23.08.2017
Gesamt- eindruck:	Dunkles Rot mit schwarzem Kern. Einladender Duft nach Brombeeren, etwas Flieder und ein Hauch von Kaffee. Am Gaumen saftige, kühle Brombeerfrucht unterlegt mit herbaler Würze; angenehme feingliedrige Tannine. Saftig kompakter, sehr langer Abgang und Nachhall.
Empfehlung:	Zu dunklen Fleisch, Steaks, Rinderbraten und gut gewürzten Wildgeflügel.

EAN Codes	Flasche	9120015605616
	Karton	9120015605647

Prüfnummer:	N 12719/17
Qualitätsstufe:	Qualitätswein
Alkohol:	13,6. %vol
Säure:	5,2. g/L
Restzucker:	001,3. g/L
Mostgewicht:	21,0. °KMW
Zuckerfr. Extrakt:	28,4.g/L
Relative Dichte:	0,9938



Auszeichnungen:

93 Punkte	Falstaff Rotwein Guide 2018	2017
17 Punkte	Gault Millau 2018	2017
4 Sterne	Vinaria Weinguide 2017/2018	2017
93 Punkte	A La Carte 2018	2017