

## Ungerberg Blaufränkisch 2008

---

Sorte:	100 % Blaufränkisch	
Lage:	Ungerberg gepflanzt 1991 Tschernosem aus feinem Tertiärmaterial	
Ernte:	Selektionierte Handlese am 10.10.2008	
Weinbereitung:	Spontane Gärung und Malolaktik in offenen Bottichen. 25 Tage auf der Maische.	
Ausbau:	21 Monate im Barrique.	
Abgefüllt:	06.10.2010	
Gesamt- eindruck:	Sattes Rubin mit dezenter Randaufhellung, im Duft dunkle Beeren, Flieder, leicht süßlich. Am Gaumen satte Fruchtaromatik, dunkle Beeren, voller Wein mit langen Abgang.	
Empfehlung:	Zu dunklem Fleisch, Steaks, Rinderbraten und gut gewürzten Wildgeflügel.	
EAN Codes	Flasche	9120015602684
	Karton	9120015602691
Prüfnummer:	N6264/10	
Qualitätsstufe:	Qualitätswein	
Alkohol:	13,4. %vol	
Säure:	5,1. g/L	
Restzucker:	01,0. g/L	
Mostgewicht:	20,5. °KMW	
Zuckerfr. Extrakt:	27,4.g/L	
Relative Dichte:	0,9935	



---

### Auszeichnungen:

89 Punkte	Wein-Plus.de	2011
93 Punkte	Falstaff Rotweinguide 2011	2010
92 Punkte	A la Carte - Sieger	2010