

WEINGUT WENDELIN WEINE

UNGERBERG



SORTE: BLAUFRÄNKISCH

JAHRGANG: 2017

MOSTGEWICHT: 21°KMW

RESTZUCKERGEHALT: TROCKEN

SÄURE: 5,3 g/L

ALKOHOLGEHALT: 13,5 VOL. %

LAGE: UNGERBERG – PFLANZJAHR
2001

ERNTE: HANDVERLESEN AM
23.09.2017

WEINBEREITUNG: KONTROLLIERTE GÄRUNG IM
EDELSTAHLTANK, BIOLOGISCHER
SÄUREABBAU, 21 TAGE AUF
DER MAISCHE

AUSBAU: REIFUNG IM GROSSEN HOLZFASS
FÜR 20 MONATE

TRINKTEMPERATUR: 16 – 18 °C

WEINBESCHREIBUNG: KRÄFTIGES RUBINGRANAT MIT
DUNKLEM KERN; IM DUFT NACH WALDBEEREN,
SCHWARZE JOHANNISBEERE, CASIS, MIT LEICHTEM
NUANCEN VON BROMBEERE, AM GAUMEN SEHR
AROMATISCH, WIEDERERKENNBARE ROTE
JOHANNISBEERE, MARMELADIG, ZIMTIG, ETWAS NACH
MANDEL, MILDE SÄURE, STRUKTURIERTE TANNINE,
ELEGANTER LANGER ABGANG

EMPFEHLUNG: DUNKLEM UND HELLEM FLEISCH, ZU
RINDFLEISCH IN ROTWEINSAUCE, GEBRATENER ENTE, ZU
ROASTBEEF – EIN KRÄFTIGER SPEISENBEGLEITER!