Pinot Noir Reserve Selektion "P" 2021

Ausbau
Selektive Handlese, vergoren im Stahltank, 11 Tage Maischestandzeit.
Anschließend 17 Monate in 15% neuen Barriques und gebrauchten 300L Fässern.

Beschreibung
Eleganter Pinot Noir, schöne Tanninstruktur, fruchtiger Ausklang.

Speiseempfehlung
Weißes Fleisch mit kräftigen Saucen, Schmorgerichte, Käse

Ernte	20. September 2021
Abfüllung	05. April 2023
Alkohol (Vol%)	13,5
Säure (g/Liter)	5.0
Restzucker (g/Liter)	1.0
Formate (in Liter)	0.375, 0,75, 1,5, 3, 6
Serviertemperatur	13-15°C

2021: Schöne Frucht und Spannung
Nach einem nicht zu frühen Austrieb sind wir vom Spätfrost komplett verschont geblieben. Die anschließende Blüte ist sehr gut verlaufen, da das Wetter geradezu Ideal war.

Die trockene und heiße Witterung im Sommer sorgte für eine gute Reife der Trauben.
Ende August hatten wir nochmal besonders gute Bedingungen. Die Nächte wurden kühler (12°C) und unter Tags war es nicht zu heiß (25°C). Durch die kühlen Nächte und dem Temperaturunterschied zwischen Tag und Nacht baute sich eine besonders schöne Frucht und Spannung auf.

Lesebeginn war in der 2. Septemberwoche und bis 08.10. konnten wir bei besten Bedingungen all unsere Trauben ernten.

Bio
Vegan

WEINGUT PAUL ACHS, A-7122 GOLS, NEUBAUGASSE 13, T: +43(0)2173/2367, OFFICE@PAUL-ACHS.COM