CUVÉE GOLS 2023
Reserve

Ausbau
Selektive Handlese, Vergärung und 23 Tage Maischestandzeit. 23 Monate Lagerung in 15% neuen Barriques und 500 Liter Fässer. 70% Blaufränkisch, 30% Zweigelt.

Beschreibung
Lebendige Struktur, feine Würze und saftiges Tannin. Kräftiger Stil mit feinkörnigem , langanhaltendem Finish. Blaufränkisch bringt Würzigkeit, Spannung, Eleganz und Zweigelt Saftigkeit und Fülle.

Speiseempfehlung
Dunkle Fleischgerichte mit kräftigen Soßen, Käse, asiatische Speisen

Ernte	Blaufränkisch 3.10.2023 Zweigelt 25.9.2023
Abfüllung	8.7.2025
Alkohol (Vol%)	13.5
Säure (g/Liter)	5,3
Restzucker (g/Liter)	1.04
Formate (in Liter)	0,75 | 1,5 | 3
Serviertemperatur	15°

2023: Ein herausforderndes Jahr.
Das Jahr begann mit einer außergewöhnlich starken Trockenphase. Der Winter 2022/2023 war überaus mild und trocken, und bis März bekamen wir kaum Niederschläge.
Erst im April bekamen wir den langersehnten Regen, der somit rechtzeitig vor der Blüte einsetzte. Während des Jahres wechselten sich Hitzeperioden mit wiederkehrenden Regenphasen ab. Im August erlebten wir ungewöhnlich kühle Temperaturen, was den Eindruck vermittelte, dass der Sommer bereits vorbei sei. Doch im September brachte eine erneute Hitzewelle optimale Bedingungen für die Ernte der Trauben.

Das Jahr 2023 stellte für die Reben eine große Herausforderung dar. Wir sind sehr dankbar, dass wir bereits 2006 auf biodynamische Produktion umgestellt haben. Dadurch können die Reben besser mit diesen Stresssituationen umgehen. Die geringen Erträge trugen ebenfalls dazu bei, dass die Reben die erforderliche Qualität hervorbrachten.

Bio
Vegan

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