ZWEIGELT ALTE REBEN 2024

Ausbau
Selektive Handlese, vergoren im Edelstahltank, 17 Tage Maischestandzeit, 7 Monate Lagerung in gebrauchten Barriques

Beschreibung
Kräftiger Zweigelt mit feiner Frucht und straffen Tanninen, kräftiger Abgang, gute Spannung. Von drei Weingärten am Heideboden, der älteste ist knapp 60 Jahre alt, der jüngste 30 Jahre. Die alten Reben bringen mehr Spannung in den Wein und auch eine höhere Säure. Dadurch wird der Wein lebendiger und lagerfähiger.

Speiseempfehlung
Pasta, Schmorgerichte, Käse

Ernte	11.9.2024
Abfüllung	16.7.2025
Alkohol (Vol%)	13,5
Säure (g/Liter)	4,5
Restzucker (g/Liter)	1,5
Serviertemperatur	15°C

2024: Kräftig und elegant
Nach einem Winter mit guter Wasserversorgung starteten wir mit einem der frühsten Austriebe, Anfang April, ins neue Jahr. Zum Glück hatten wir keinen Spätfrost und auch die sehr frühe Blüte Mitte Mai haben wir sehr gut überstanden.
Der Sommer präsentierte sich mit heißen Tagen, aber kühlen Nächten. Der August war wieder extrem heiß und trocken. Durch die Hitze wurde der Erntezeitpunkt etwas verzögert, trotzdem hatten wir mit dem 14. August den frühsten Erntebeginn seit langem. Am 20. September haben wir die Ernte mit Blaufränkisch abgeschlossen.
Die Weine präsentieren sich sehr konzentriert, aber doch mit Eleganz und Finesse. Auch die Alkoholwerte sind bei den klassischen Weinen sehr moderat.

Bio
Vegan

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