PINOT NOIR RESERVE 2023

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

Beschreibung
Eleganter Pinot Noir mit klarer, feiner Tanninstruktur und fruchtigem Ausklang. Die Trauben für den Pinot Noir Reserve stammen von den kühleren Hängen der Lagen Gabarinza, Spiegel, Schafleiten und Altenberg.

Speiseempfehlung
Weißes Fleisch mit kräftigen Saucen, Schmorgerichte, Käse

Ernte	13.09.2023
Abfüllung	27.05.2025
Alkohol (Vol%)	13,5
Säure (g/Liter)	4,8
Restzucker (g/Liter)	1,1
Formate (in Liter)	0,375|0,75|1,5|3|6
Serviertemperatur	13-15°C

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.COM