94 FALSTAFF PUNKTE

95 A LA CARTE PUNKTE

CHARDONNAY ALTE REBEN 2017

FALSTAFF 94 Punkte
A LA CARTE 95 Punkte

Ausbau
Selektive Handlese, Vergärung und 16 Monate Lagerung in gebrauchten 300L und 500L Fässern.

Beschreibung
Würziger Chardonnay mit dezentem Holzeinsatz und schöner Mineralität. Das Besondere bei diesem Wein ist sein Alter – der Weingarten wurde 1961 gepflanzt. Die Trauben bringen eine schöne Würze.

Speiseempfehlung
Vegetarische Geriche, Salate, Fisch, weißes Fleisch.

Ernte	07.09.2017
Abfüllung	07.03.2019
Alkohol (Vol%)	13,0
Säure (g/Liter)	5,2
Restzucker (g/Liter)	1,6
Formate (in Liter)	0,75| 1,5| 3
Serviertemperatur	12 °C

2017: Ein bewegtes Jahr
Es begann mit einem sehr milden Winter und einem frühen Austrieb im März. Drohende Spätfrostschäden konnten wir gemeinsam mit Kollegen durch Räuchern im Weingarten abwehren. Der Rauch verhinderte, dass in den frühen Morgenstunden die schlagartige Erwärmung durch die Sonne die Zellkerne der gefrorenen Trauben schädigt.

Der Jahresverlauf war von Trockenheit und Hitzegeprägt. Hier halfen uns wieder die lehmigen Böden mit ihrem hohen Wasserspeicherpotenzial. So konnten die Reben über längere Zeit versorgt werden. Mitte August begannen die Nächte etwas kühler zu werden. Dies brachte Frucht und Eleganz.

Die Lese begann Ende August mit gesunden, vollreifen Trauben – wegen der Trockenheit zwar in etwas geringeren Mengen, dafür aber in bester Qualität.

Biodynamisch
Vegan

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