PAUL ACHS

RP 89 Robert Parker

94 FALSTAFF PUNKTE

94 A LA CARTE PUNKTE

CHARDONNAY ALTE REBEN 2018

PARKER	89 Punkte
FALSTAFF	94 Punkte
A LA CARTE	94 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 der alten Reben bringen weniger Zucker und mehr Säure, dadurch hat der Wein mehr Spannung und Frische bei perfekter physiologischer Reife.

Speiseempfehlung
Vegetarische Geriche, Salate, Fisch, weißes Fleisch.

Ernte	29.08.2018
Abfüllung	07.04.2020
Alkohol (Vol%)	14,0
Säure (g/Liter)	4,8
Restzucker (g/Liter)	1,2
Formate (in Liter)	0,75| 1,5| 3
Serviertemperatur	12 °C

2018: Kalt und warm, perfekt dosiert
Endlich wieder ein kalter Winter mit tiefen Temperaturen! Bei deutlichen Frostphasen erfrieren Schädlinge und Pilzsporen, das erleichtert den Pflanzenschutz. Der März war sehr kühl und regenreich – somit war in den Böden genug Feuchtigkeit für den Vegetationsstart gespeichert. Im April hatten wir Rekordwerte von bis zu 30 °C. Die hohen Temperaturen und das ausreichend vorhandene Wasser ließ die Reben schnell wachsen. Dadurch setzte die Blüte zwei Wochen früher als sonst ein. Das Wetter blieb warm, vierzehn Tage nach der Blüte setzten Regenfälle ein, die den Trauben die Möglichkeiten gaben, viele Extraktstoffe einzulagern. Die Ernte war mit Ende August sehr früh, doch die Trauben hatten seit der Blüte hundert Tage lang Zeit, um physiologisch ideal auszureifen. Ein Jahrgang, der sehr harmonisch und zugänglich ist. Die Premium-weine haben kräftige, reife Gerbstoffe und Tannine und sind somit perfekt für eine längere Lagerung geeignet.

Biodynamisch
Vegan

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