93 FALSTAFF PUNKTE

94 A LA CARTE PUNKTE

CHARDONNAY ALTE REBEN 2019

FALSTAFF 93 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	11.09.2019
Abfüllung	13.04.2021
Alkohol (Vol%)	13,0
Säure (g/Liter)	5,2
Restzucker (g/Liter)	1,0
Formate (in Liter)	0,75| 3| 6
Serviertemperatur	12 °C

2019: Perfekte Reife mit schöner Struktur und geringen Mengen
Nach einem milden und trockenen Winter folgte ein früher Austrieb. März und April waren überdurchschnittlich warm. Der Mai brachte uns endlich den langersehnten Regen und die kühlen Temperaturen, die die Vegetation etwas verlangsamen ließ. Ab Juni war der Jahresverlauf dann wieder von Hitze und Trockenheit geprägt. Durch die lehmigen Böden wurden die Reben dennoch gut mit Wasser versorgt. Ab Mitte August wurden die Nächte schon etwas kühler und der Temperaturunterschied zwischen Tag und Nacht brachte viel Struktur und Eleganz in die Weine. Die Lese begann in der ersten Septemberwoche mit gesunden und perfekten Trauben.

Bio
Vegan

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