PAUL ACHS

CHARDONNAY ALTE REBEN 2020

PARKER	93 Punkte
FALSTAFF	94 Punkte
A LA CARTE	94 Punkte

Ausbau
Selektive Handlese, Vergärung und 15 Monate Lagerung in gebrauchten 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	16.09.2020
Abfüllung	22.03.2022
Alkohol (Vol%)	14,0
Säure (g/Liter)	5,2
Restzucker (g/Liter)	1,0
Formate (in Liter)	0,75| 3| 6
Serviertemperatur	12 °C

2020: Eleganz und Struktur
Nach einem extrem trockenen Winter hatten wir erneut einen sehr frühen Austrieb. Auch die erste Vegetationsphase war von Trockenheit geprägt. Erst Ende Mai kamen die langersehnten Niederschläge.

Der Sommer hingegen war nicht zu heiß mit regelmäßigen Niederschlägen. Durch die biodynamische Bewirtschaftung kamen die Reben mit diesen speziellen Anforderungen sehr gut zurecht.

Die Ernte begann in der zweiten Septemberwoche bei sehr guten Bedingungen. Wir hatten warme Tage und kühlere Nächte, wodurch die Frucht und Eleganz sich schön ausprägen konnten.

Bio
Vegan

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