PAUL ACHS

97 FALSTAFF PUNKTE

97 A LA CARTE PUNKTE

CHARDONNAY ALTE REBEN 2021

FALSTAFF 97 Punkte
A LA CARTE 97 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	23.09.2021
Abfüllung	29.03.2023
Alkohol (Vol%)	14,0
Säure (g/Liter)	5,1
Restzucker (g/Liter)	1,0
Formate (in Liter)	0,75| 3| 6
Serviertemperatur	12 °C

2021: Schöne Frucht und Spannung
Nach einem nicht zu frühen Austrieb sind wir vom Spätfrost komplett verschont geblieben. Die anschließende Blüte ist sehr gut verlaufen, da das Wetter geradezu Ideal war.

Die trockene und heiße Witterung im Sommer sorgte für eine gute Reife der Trauben.

Ende August hatten wir nochmal besonders gute Bedingungen. Die Nächte wurden kühler (12°C) und unter Tags war es nicht zu heiß (25°C). Durch die kühlen Nächte und dem Temperaturunterschied zwischen Tag und Nacht baute sich eine besonders schöne Frucht und Spannung auf.

Lesebeginn war in der 2. Septemberwoche und bis 08.10. konnten wir bei besten Bedingungen all unsere Trauben ernten.

Bio
Vegan

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