PAUL ACHS

Blaufränkisch Reserve 2017

PARKER	94 Punkte
FALSTAFF	95 Punkte

Ausbau
Selektive Handlese, danach Vergärung und 27 Tage Maischestandzeit im Holzgärständer. 48 Monate Lagerung im großen 3200 l Holzfass.

Beschreibung
Eleganter, würzig-fruchtiger Blaufränkisch von unserer Toplage Spiegel.
Durch die lange Lagerung im großen Holzfass hat sich eine sehr feine, würzige Aromatik aufgebaut. Der Wein hat eine schöne Frische und ist doch saftig und elegant.
Blaufränkisch pur.

Speiseempfehlung
Dunkles Fleisch mit kräftigen, würzigen Saucen, Pasta, herzhaftem Käse

Ernte	26.09.2017
Abfüllung	03.11.2021
Alkohol (Vol%)	13,0
Säure (g/Liter)	5,9
Restzucker (g/Liter)	1,0
Formate (in Liter)	0,75
Serviertemperatur	15°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