PAUL ACHS

Pinot Noir Gabarinza 2018

PARKER 93 Punkte

Ausbau
Selektive Handlese, vergoren im Stahltank, anschließende Lagerung in gebrauchten Barriques und 300L Fässern.

Beschreibung
Eleganter Pinot Noir, schöne Tanninstruktur, fruchtiger Ausklang.

Speiseempfehlung
Weißes Fleisch mit kräftigen Saucen, Schmorgerichte, Käse

Ernte	28.08.2018
Abfüllung	15.04.2020
Alkohol (Vol%)	13,5
Säure (g/Liter)	4,4
Restzucker (g/Liter)	1,0
Formate (in Liter)	0,375 |0,75 |1,5 |3 |6
Serviertemperatur	13-15°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