90 FALSTAFF PUNKTE

HEIDEBODEN ROT 2018

FALSTAFF 90 Punkte

Ausbau
Selektive Handlese, vergoren im Edelstahltank. 9 Monate Lagerung in gebrauchten Barriques.

Beschreibung
Fruchtbetonter, eleganter Rotwein mit feiner Würze und saftigem Tannin. Cuvée aus Zweigelt, Pinot Noir, St. Laurent und Blaufränkisch.

Speiseempfehlung
Pasta, rotes Fleisch, Käse

Ernte	Zweigelt: 08.09.2018 Pinot Noir: 05.09.2018 St. Laurent: 12.09.2018 Blaufränkisch: 26.09.2018
Abfüllung	23.07.2019
Alkohol (Vol%)	12,5
Säure (g/Liter)	5,6
Restzucker (g/Liter)	1,1
Formate (in Liter)	0,75
Serviertemperatur	15 - 16 °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 Premiumweine haben kräftige, reife Gerbstoffe und Tannine und sind somit perfekt für eine längere Lagerung geeignet.

Bio
Vegan

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