HEIDEBODEN ROT 2019

Ausbau
Selektive Handlese vergoren, im Edelstahltank. 19 Monate Lagerung in gebrauchten Barriques.

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

Speiseempfehlung
Pasta, rotes Fleisch, Käse

Ernte	Zweigelt: 13.09.19 Pinot Noir: 11.09.19 St. Laurent: 12.09.19
Abfüllung	20.05.2020
Alkohol (Vol%)	12,5
Säure (g/Liter)	5,5
Restzucker (g/Liter)	1,0
Formate (in Liter)	0,75
Serviertemperatur	15 - 16 °C

2019: Perfekte Reife mit schöner Struktur und geringen Mengen
Nach einem milden und trockenen Winter folgte ein früher Austrieb. März und April waren überdurchschnittlich warm. Der Mai brachte uns endlich den langersehnten Regen und die kühlen Temperaturen, die die Vegetation etwas verlangsamen ließ. Ab Juni war der Jahresverlauf dann wieder von Hitze und Trockenheit geprägt. Durch die lehmigen Böden wurden die Reben dennoch gut mit Wasser versorgt. Ab Mitte August wurden die Nächte schon etwas kühler und der Temperaturunterschied zwischen Tag und Nacht brachte viel Struktur und Eleganz in die Weine. Die Lese begann in der ersten Septemberwoche mit gesunden und perfekten Trauben.

Bio
Vegan

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