HEIDEBODEN ROT 2021

Ausbau
Selektive Handlese, vergoren im Edelstahltank. 21 Tage Maischestandzeit, 8 Monate Lagerung in gebrauchten Barriques und 300 L Fässern.

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

Speiseempfehlung
Pasta, rotes Fleisch, Käse

Ernte	Zweigelt: 21.09.21 Blaufränkisch: 08.10.21 St. Laurent: 24.09.21
Abfüllung	28.06.2022
Alkohol (Vol%)	12,5
Säure (g/Liter)	5,5
Restzucker (g/Liter)	1,0
Formate (in Liter)	0,75
Serviertemperatur	15 - 16 °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