Heideboden Reserve rot 2022

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: 21.09.22 Blaufränkisch: 08.10.22 St. Laurent: 24.09.22
Abfüllung	27.07.2023
Alkohol (Vol%)	13,0
Säure (g/Liter)	5,8
Restzucker (g/Liter)	1,0
Formate (in Liter)	0,75
Serviertemperatur	15 - 16 °C

2022: Schöne Frucht und gute Struktur
Das Jahr 2022 startete wie schon 2021 und 2020 mit einem sehr trockenen Winter ohne Niederschläge.

Durch die kühlen Temperaturen bis in den April verzögerte sich der Austrieb und somit hatten wir keine Probleme mit Spätfrost. Der erste ergiebige Regen kam zu Pfingsten, etwa 2 Wochen nach der Blüte. Danach hatten wir wieder heiße und trockene Bedingungen.

Im September begannen wir mit der Lese bei idealen Bedingungen. Warme Tage und kühle Nächte brachten eine schöne Frucht und gute Struktur.

Die Weißweine haben eine schöne Frische und zeigen sich sehr trinkfreudig.

Die Rotweine haben reife Gerbstoffe, eine schöne Saftigkeit und Eleganz.

Bio
Vegan

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