Heideboden Reserve rot 2023

Ausbau
Selektive Handlese, vergoren im Edelstahltank. 20 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: 21.09.2023 Blaufränkisch: 26.09.2023 St. Laurent: 20.09.2023
Abfüllung	22.07.2024
Alkohol (Vol%)	13,0
Säure (g/Liter)	5,4
Restzucker (g/Liter)	1,3
Formate (in Liter)	0,75
Serviertemperatur	15 - 16 °C

2023: Ein herausforderndes Jahr
Das Jahr begann mit einer außergewöhnlich starken Trockenphase. Der Winter 2022/2023 war überaus mild und trocken, und bis März bekamen wir kaum Niederschläge.

Erst im April bekamen wir den langersehnten Regen, der somit rechtzeitig vor der Blüte einsetzte. Während des Jahres wechselten sich Hitzeperioden mit wiederkehrenden Regenphasen ab.

Im August erlebten wir ungewöhnlich kühle Temperaturen, was den Eindruck vermittelte, dass der Sommer bereits vorbei sei. Doch im September brachte eine erneute Hitzewelle optimale Bedingungen für die Ernte der Trauben.

Das Jahr 2023 stellte für die Reben eine große Herausforderung dar. Wir sind sehr dankbar, dass wir bereits 2006 auf biodynamische Produktion umgestellt haben. Dadurch können die Reben besser mit diesen Stresssituationen umgehen.

Die geringen Erträge trugen ebenfalls dazu bei, dass die Reben die erforderliche Qualität hervorbrachten.

Bio
Vegan

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