Syrah 2004

Ausbau
Selektive Handlese, vergoren im Edelstahltank, 21 Tage Maischestandzeit, danach 18 Monate Lagerung in gebrauchten Barriquefässern.

Beschreibung
Kräftiger, würziger Syrah, mit typischen Noten von schwarzen Oliven und weißem Pfeffer.

Speiseempfehlung
Zu rotem Fleisch mit kräftigen Saucen, Pasta, asiatischen Gerichten, herzhaftem Käse.

Ernte	27.10.2004
Abfüllung	11.08.2005
Alkohol (Vol%)	13,5
Säure (g/Liter)	4,7
Restzucker (g/Liter)	1,2
Formate (in Liter)	0,75
Serviertemperatur	15°C

2004: Spät, fruchtbetont – und mit großem Potenzial
Ein feuchter, nicht zu kalter Winter und ein später Austrieb prägten den Start ins Jahr. Die Vegetation war durch regelmäßige Niederschläge begleitet, der Sommer zeigte sich ausgewogen mit sonnigen Phasen und ab August kühleren, aber trockenen Bedingungen.

Die Reife erfolgte langsam und gleichmäßig – mit dem 30. September verzeichneten wir den spätesten Lesebeginn, seit ich für die Weine verantwortlich bin. Die Trauben präsentierten sich mit viel Frucht, Tiefe und Klarheit. Während andere Regionen unter zu viel Regen litten, fanden wir bei uns optimale Bedingungen vor.

2004 brachte charaktervolle Weine mit großem Lagerpotenzial.

Biodynamisch
Vegan

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