# Syrah 2005

**Ausbau**
Selektive Handlese, vergoren im Edelstahltank, 22 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** | 04.10.2005 |
| **Abfüllung** | 11.08.2006 |
| **Alkohol (Vol%)** | 13,0 |
| **Säure (g/Liter)** | 5,6 |
| **Restzucker (g/Liter)** | 1,5 |
| **Formate (in Liter)** | 0,75 |
| **Serviertemperatur** | 15°C |

**2005: Ein Jahr voller Herausforderungen – und ein Wendepunkt**
Ein schneereicher Winter und ein später Austrieb führten in ein Jahr, das von hoher Luftfeuchtigkeit und intensiven Niederschlägen geprägt war.

Besonders Ende August und Anfang September fielen außergewöhnlich starke Regenmengen, die die Ernte massiv beeinträchtigten. Durch die extrem strengen Selektionen mussten wir bis zu 80% der Trauben wegwerfen. Die Qualität in den verbleibenden Partien, vor allem im klassischen Bereich und beim Pinot Noir, war erfreulich, dennoch verzichteten wir auf das gesamte Top-Segment. Ungerberg, Altenberg, Spiegel und auch Panobile wurden 2005 nicht gefüllt.

Die Erfahrungen dieses Jahres gaben den Anstoß für unseren Schritt in Richtung biodynamischer Bewirtschaftung.

**Biodynamisch**
**Vegan**

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