Syrah 2006

Ausbau
Selektive Handlese, vergoren im Edelstahltank, 17 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	30.09.2006
Abfüllung	10.07.2007
Alkohol (Vol%)	13,5
Säure (g/Liter)	5,7
Restzucker (g/Liter)	1,4
Formate (in Liter)	0,75
Serviertemperatur	15°C

2006: Der erste biodynamische Jahrgang – und ein großer
2006 war unser erster Jahrgang unter biodynamischer Bewirtschaftung - und gleich eine echte Herausforderung.

Ein kühler Winter und ein später Austrieb führten in ein Jahr, das lange von hoher Luftfeuchtigkeit und häufigen Niederschlägen geprägt war. Die Arbeit im Weingarten, besonders in der Laub- und Grünpflege, verlangte viel Aufmerksamkeit und Fingerspitzengefühl.

Erst ab Mitte August stellte sich stabiles, trockenes Wetter ein. Das war der Wendepunkt: Die Trauben konnten gesund ausreifen und zeigten sich bei der Lese in hervorragendem Zustand.

Der Jahrgang brachte saftige, kernige Weine mit Tiefe und Spannung – 2006 zählt für uns zu den ganz großen.

Biodynamisch
Vegan

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