Syrah 2008

FALSTAFF 92 Punkte

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	09.10.2008
Abfüllung	20.04.2010
Alkohol (Vol%)	13,5
Säure (g/Liter)	5,2
Restzucker (g/Liter)	2,7
Formate (in Liter)	0,75
Serviertemperatur	15°C

2008: Anspruchsvoll, selektiv – mit feinem Ergebnis
Der Winter brachte eine gute Wasserversorgung, das Vegetationsjahr selbst war von kühlen Temperaturen und häufigem Regen geprägt. Wärmere Phasen blieben die Ausnahme.

Zwei Hagelereignisse führten zu Ertragsverlusten, stellten uns aber vor allem bei der Ernte vor große Herausforderungen. Dank eines trockenen, wenn auch eher kühlen Herbstes konnten die Trauben langsam reifen und entwickelten eine feine Frucht und gute Struktur.

Die lange Vegetationszeit wirkte sich positiv auf die Aromatik aus. Besonders durch konsequente Selektion konnte die Qualität gesichert werden. Einige Lagen, wie etwa der Blaufränkisch Altenberg, wurden in diesem Jahr nicht separat gefüllt. Die Weine zeigen sich fruchtbetont, elegant und mit klarer Herkunft.

Biodynamisch
Vegan

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