# Syrah 2009

**Ausbau**
Selektive Handlese, vergoren im Edelstahltank, 24 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** | 30.09.2009 |
| **Abfüllung** | 24.08.2010 |
| **Alkohol (Vol%)** | 13,0 |
| **Säure (g/Liter)** | 5,0 |
| **Restzucker (g/Liter)** | 1,4 |
| **Formate (in Liter)** | 0,75 |
| **Serviertemperatur** | 15°C |

**2009: Kraftvoll und ausgewogen**
Der Winter brachte viel Schnee und sorgte für eine ausgezeichnete Wasserversorgung im Boden.

Ab April stellte sich frühsommerliche Hitze ein, begleitet von wiederkehrenden Gewittern, die zwar intensiv, aber ohne größere Schäden verliefen. Trotz dieser Wetterextreme waren die Bedingungen im Weingarten ideal – die Reben wurden gleichmäßig versorgt und entwickelten sich sehr gut.

Die Lese begann Anfang September und verlief ruhig und unkompliziert. Das Traubenmaterial war gesund und reif.

2009 brachte kräftige, füllige Weine mit Struktur, die dennoch eine überraschende Eleganz zeigen – ein Jahrgang mit Charakter und Ausgewogenheit.

**Biodynamisch**
**Vegan**

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