Syrah 2010

Ausbau
Selektive Handlese, vergoren im Edelstahltank, 23 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	09.10.2010
Abfüllung	01.06.2011
Alkohol (Vol%)	12,5
Säure (g/Liter)	5,8
Restzucker (g/Liter)	1,0
Formate (in Liter)	0,75
Serviertemperatur	15°C

2010: Kalt, lang – und überraschend gut
Ein kühler Jahrgang mit vielen Niederschlägen und kaum Sonnen- oder Hitzephasen prägte das gesamte Vegetationsjahr. Die Bedingungen stellten hohe Anforderungen an Geduld und Selektion.

Die Lese begann vergleichsweise spät, dafür entwickelten die Reben in den Toplagen eine beeindruckende Ausdauer. Gerade der Blaufränkisch profitierte von den Hanglagen in südlicher Richtung, die noch Wärme aufnehmen konnten. Zudem sorgte die kühle Witterung dafür, dass sich Botrytis und Pilzkrankheiten kaum durchsetzen konnten.

Die Reifeperiode war ungewöhnlich lang. Trotz aller Herausforderungen überraschte uns der Jahrgang mit fruchtbetonten, lebendigen Weinen mit schöner Frische. Auch der Pinot Noir zeigte sich von seiner besten Seite. Die Lagen-Blaufränkisch wurden 2010 ganz bewusst gefüllt – die Ergebnisse sprechen für sich.

Biodynamisch
Vegan

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