# Syrah 2011

**FALSTAFF** 92 Punkte

**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** | 26.09.2011 |
| **Abfüllung** | 11.04.2013 |
| **Alkohol (Vol%)** | 14,0 |
| **Säure (g/Liter)** | 5,6 |
| **Restzucker (g/Liter)** | 1,1 |
| **Formate (in Liter)** | 0,75 |
| **Serviertemperatur** | 15°C |

**2011: Ein Ausnahmejahrgang**
Abgesehen von einigen Spätfrostnächten im Frühjahr, die glücklicherweise ohne Folgen blieben, verlief das Jahr nahezu ideal.

Der Sommer war etwas kühler, mit regelmäßigen Niederschlägen zur richtigen Zeit und ausreichend Sonnenschein. Extreme Hitze blieb aus, was den Reben eine gleichmäßige und langsame Reife ermöglichte. Ab Mitte August zeigte sich das Wetter von seiner besten Seite: sonnig, aber nie zu heiß.

Die Trauben blieben gesund, konnten ihre Frucht langsam entwickeln und bewahrten eine schöne Frische. Die Lese verlief reibungslos, das Lesegut war perfekt.

2011 zählt für uns zu den besten Jahrgängen, die wir je vinifiziert haben.

**Biodynamisch**
**Vegan**

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