Syrah 2012

FALSTAFF 92 Punkte

Ausbau
Selektive Handlese, vergoren im Edelstahltank, 15 Tage Maischestandzeit, danach 18 Monate Lagerung in gebrauchten Barriquefässern.

Beschreibung
Eleganter, kräftiger Syrah, mit typischen Noten von schwarzen Oliven und weißem Pfeffer.

Speiseempfehlung
Zu rotem Fleisch mit kräftigen Saucen, Pasta, asiatischen Gerichten, herzhaftem Käse.

Ernte	26.09.2012
Abfüllung	06.05.2014
Alkohol (Vol%)	14,5
Säure (g/Liter)	4,9
Restzucker (g/Liter)	1,0
Formate (in Liter)	0,75
Serviertemperatur	15°C

2012: Früh, heiß und konzentriert
Ein milder Winter leitete das Jahr ein, gefolgt von kritischen Frostphasen im Mai, die wir zum Glück ohne Schäden überstanden haben.

Danach dominierte Trockenheit, Niederschläge blieben über weite Strecken aus. Die Reben kamen mit den Bedingungen gut zurecht, nicht zuletzt dank unserer lehmigen Böden und der grundsätzlich niedrigen Erträge.

Die Lese begann bereits Ende August und verlief zügig, auch weil die Mengen sehr gering waren.

2012 brachte konzentrierte, dichte Weine mit Fülle und Kraft. Trotz ihrer Üppigkeit zeigen sie bereits in der Jugend viel Charme und verfügen gleichzeitig über ein beachtliches Reifepotenzial.

Biodynamisch
Vegan

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