# Syrah 2013

**FALSTAFF** 92 Punkte

**Ausbau**
Selektive Handlese, vergoren im Edelstahltank, 30 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** | 11.10.2013 |
| **Abfüllung** | 11.05.2015 |
| **Alkohol (Vol%)** | 13,5 |
| **Säure (g/Liter)** | 5,3 |
| **Restzucker (g/Liter)** | 1,0 |
| **Formate (in Liter)** | 0,75 |
| **Serviertemperatur** | 15°C |

**2013: Zwischen Regen und Hitze**
Nach einem milden Winter war das Frühjahr bis weit in den Juni hinein ungewöhnlich kalt und nass. Intensive Regenphasen prägten die erste Hälfte des Jahres und verzögerten den Vegetationsverlauf deutlich.

Ab Mitte Juni folgte ein abrupter Wetterumschwung: Es wurde heiß und trocken, so extrem wie selten zuvor. Zum ersten Mal wurden bei uns 40 Grad gemessen. Diese Phase hielt bis Ende August an, bevor erste Niederschläge einsetzten. Trotz dieser Gegensätze präsentierte sich die Lese stabil.

Die Trauben waren gesund und erstaunlich balanciert – ohne Hitzecharakter. Der Jahrgang brachte strukturierte, würzige Weine mit klarer Eleganz und bemerkenswerter Tiefe hervor. 2013 zeigt großes Lagerpotenzial.

**Biodynamisch**
**Vegan**

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