Syrah 2018

PARKER	92 Punkte
FALSTAFF	93 Punkte

Ausbau
Selektive Handlese, vergoren im Edelstahltank, 21 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	24.09.2018
Abfüllung	15.04.2020
Alkohol (Vol%)	14,0
Säure (g/Liter)	4,8
Restzucker (g/Liter)	1,0
Formate (in Liter)	0,75
Serviertemperatur	15°C

2018: Kalt und warm, perfekt dosiert
Endlich wieder ein kalter Winter mit tiefen Temperaturen! Bei deutlichen Frostphasen erfrieren Schädlinge und Pilzsporen, das erleichtert den Pflanzenschutz. Der März war sehr kühl und regenreich – somit war in den Böden genug Feuchtigkeit für den Vegetationsstart gespeichert. Im April hatten wir Rekordwerte von bis zu 30 °C. Die hohen Temperaturen und das ausreichend vorhandene Wasser ließ die Reben schnell wachsen. Dadurch setzte die Blüte zwei Wochen früher als sonst ein. Das Wetter blieb warm, vierzehn Tage nach der Blüte setzten Regenfälle ein, die den Trauben die Möglichkeiten gaben, viele Extraktstoffe einzulagern. Die Ernte war mit Ende August sehr früh, doch die Trauben hatten seit der Blüte hundert Tage lang Zeit, um physiologisch ideal auszureifen. Ein Jahrgang, der sehr harmonisch und zugänglich ist. Die Premium-weine haben kräftige, reife Gerbstoffe und Tannine und sind somit perfekt für eine längere Lagerung geeignet.

Bio
Vegan

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