94 FALSTAFF PUNKTE

Syrah 2020

Ausbau
Selektive Handlese, vergoren im Edelstahltank, 15 Tage Maischestandzeit, danach 16 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, Käse.

Ernte	05.10.2020
Abfüllung	23.03.2022
Alkohol (Vol%)	13,5
Säure (g/Liter)	5,6
Restzucker (g/Liter)	1,0
Formate (in Liter)	0,75
Serviertemperatur	15°C

2020: Eleganz und Struktur
Nach einem extrem trockenen Winter hatten wir erneut einen sehr frühen Austrieb. Auch die erste Vegetationsphase war von Trockenheit geprägt. Erst Ende Mai kamen die langersehnten Niederschläge.

Der Sommer hingegen war nicht zu heiß mit regelmäßigen Niederschlägen. Durch die biodynamische Bewirtschaftung kamen die Reben mit diesen speziellen Anforderungen sehr gut zurecht.

Die Ernte begann in der zweiten Septemberwoche bei sehr guten Bedingungen. Wir hatten warme Tage und kühlere Nächte, wodurch die Frucht und Eleganz sich schön ausprägen konnten.

Bio
Vegan

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