Syrah 2022

Ausbau
Selektive Handlese, vergoren im Edelstahltank, 22 Tage Maischestandzeit, danach 23 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	26.09.2022
Abfüllung	23.10.2024
Alkohol (Vol%)	14,5
Säure (g/Liter)	5,0
Restzucker (g/Liter)	1,1
Formate (in Liter)	0,75
Serviertemperatur	15°C

2022: Schöne Frucht und gute Struktur
Das Jahr 2022 startete wie schon 2021 und 2020 mit einem sehr trockenen Winter ohne Niederschläge.

Durch die kühlen Temperaturen bis in den April verzögerte sich der Austrieb und somit hatten wir keine Probleme mit Spätfrost. Der erste ergiebige Regen kam zu Pfingsten, etwa 2 Wochen nach der Blüte. Danach hatten wir wieder heiße und trockene Bedingungen.

Im September begannen wir mit der Lese bei idealen Bedingungen. Warme Tage und kühle Nächte brachten eine schöne Frucht und gute Struktur.

Die Weißweine haben eine schöne Frische und zeigen sich sehr trinkfreudig.

Die Rotweine haben reife Gerbstoffe, eine schöne Saftigkeit und Eleganz.

Bio
Vegan

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