

PINO

3000



PAUL ACHS

ST. PAULS

DR. HEGER

PINO
3000



Infos zum
Jahrgang
2022

PINO 3000, der höchste Pinot Noir der Alpen

Bereits im Barrique gereift werden nach der Lese die Anteile von Paul Achs und Dr. Heger nach Südtirol gebracht und in der Kellerei St. Pauls cuvéeiert. Anschließend reifte der Wein 14 Monate lang in Barriques im eigens errichteten Keller im ice Q am Gaislachkogel in Sölden auf 3 048 m Seehöhe.

Reife Aromatik, reichhaltige, aber auch sehr feingliedrige Weine kennzeichnen den Anteil aus Gols im Burgenland. Der badische Anteil bringt Frische, Mineralik und Saftigkeit ein. Die vulkanischen Böden sorgen immer für eine frische Säure. Der Anteil aus Südtirol steuert eine reife Gerbstoffstruktur zum PINO 3000 bei. Der kalkhaltige Boden puffert die Säure gut ab. Im Vergleich zu Baden und dem Burgenland ist es in St. Pauls kühler.

Analytische Werte:

Alkohol: 13,5 %vol · Restzucker: 0,0 g/l · Säure: 5,7 g/l

Speisenempfehlung:

Ist ein vielseitiger Speisenbegleiter, passt hervorragend zu Wild und Wildgeflügel sowie zu Lamm, aber auch zu Steaks mit Pilzen. Harmoniert ebenso mit hellem Fleisch und kräftiger Sauce.

Das Central – Alpine. Luxury. Life.

Auweg 3, 6450 Sölden · Tel. +43.5254.2260-0
info@central-soelden.com · www.central-soelden.com



Weingut Paul Achs Burgenland, Österreich

Alter der Rebstöcke:

30 Jahre

Lage und Boden:

50 % von einem Nordhang der Ried Gabarinza:
Sedimentboden mit Schwarzerdeauflage, der die Reife verzögert und für Frische und Eleganz sorgt.

50 % von der Ried Spiegel (Ostlage): Sedimentboden mit Schwarzerdeauflage, der für eine gute Wasser- und Nährstoffversorgung sorgt

Vinifizierung:

Keine Vormazeration. Die Trauben der Ried Spiegel wurden nach der Lese für 10 Tage auf der Maische vergoren, jene der Ried Gabarinza für 17 Tage.

Die Vergärung erfolgte im offenenahltank, der Ausbau anschließend im Barrique.

Paul Achs zu 2022:

2022 war bei uns ein heißes Jahr. Dabei kam uns unsere biodynamische Bewirtschaftung – seit 2006 – klar zugute: Die Reben zeigten keinerlei Stress durch die Hitze oder Klimaveränderungen. Auch die nord- und westseitige Ausrichtung unserer Weingärten hat sich bewährt – sie verzögerte die Reife und brachte viel Frucht und Eleganz in die Weine. Der Jahrgang zeichnet sich durch kräftige, zugleich saftige und zugängliche Gerbstoffe aus. Dazu kommen eine wunderschöne Frucht und feine Finesse – ein sehr ausdrucksstarker, gleichzeitig eleganter Jahrgang.



Weingut Dr. Heger Baden, Deutschland

Alter der Rebstöcke:

35–50 Jahre

Lage und Boden:

Ihringen, Vorderer Winklerberg, VDP Große Lage ist eine der wärmsten deutschen Lagen. Die nach Süden und Südwesten ausgerichteten Terrassen aus Vulkanverwitterungsgestein mit Lössauflage haben eine Neigung von 40 bis 60 %.

Vinifizierung:

Mehrtägige Vormazeration im Kühlraum, Maische-standzeit 20 Tage, Vergärung in offenen Holzgärständern. Schonende Maischebearbeitung mit regelmäßigem Befeuchten des Maischekuchens (Remontage), am Ende der alkoholischen Gärung Unterstoßen des Maischekuchens per Hand (Pigeage). Anschließend 17 Monate Lagerung im Barrique in Erst- und Zweitbelegung.



Weingut Dr. Heger Baden, Deutschland

Joachim Heger zu 2022:

Durch einen sehr milden Winter erfolgte ein früher Austrieb der Reben und die warme Witterung im Frühjahr führte zu einem beschleunigten Vegetationsverlauf. Der warme und trockene Sommer des Jahres 2022 forcierte zusätzlich einen frühen Beginn der Lese, sodass wir bereits in der letzten Augustwoche vollreife Trauben ernten und verarbeiten konnten.

Neben einer hohen Qualität des Jahrgangs sind wir auch für besser gefüllte Fässer dankbar, speziell im Vergleich zu 2021. Auch in diesem Jahr kam uns ein weiteres Mal unsere geografische Lage zugute. Die Reben in den Lagen mit kargem, porösem und wasserdurchlässigem Vulkangestein sind deutlich unempfindlicher gegen lange Trockenperioden als Pflanzen, die an Oberflächenwasser gewöhnt sind. So bestechen die Spätburgunder aus 2022 mit einer ausdrucksstarken Frucht und einem dichten Körper, dazu eine ausgewogene Säure und die Mineralität vom Terroir des Winklerbergs.



Kellerei St. Pauls Südtirol, Italien

Alter der Rebstöcke:

25 Jahre

Lage und Boden:

Oberhalb von St. Pauls in Eppan Berg auf 500 m Meereshöhe; südöstlich ausgerichtete Anlagen mit kalkhaltigem Dolomitgestein.

Vinifizierung:

Das Traubenmaterial wird per Hand gelesen und schonend verarbeitet. Alkoholische Gärung im Edelstahl für 14 Tage. Anschließend biologischer Säureabbau und Lagerung für 10 Monate im kleinen Holzfass (Barrique).

St. Pauls Kellermeister Philipp Zublasing zu 2022:

Sehr heißer Sommer mit hohen Temperaturen, auch der Herbst sehr warm und somit eine frühe Lese. Ein sehr guter Rotweinyahrgang. Die Blauburgunderweine zeigen sich sehr frucht- und farbintensiv mit einer dezenten Säure.