

PINO

3000



PAUL ACHS

ST. PAULS

DR. HEGER

PINO
3000



Infos zum
Jahrgang
2023

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 Sankt 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: 5,4 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:

Ried Gabarinza 31 Jahre, Ried Spiegel 21 Jahre

Lage und Boden:

50% von der Riede Gabarinza, ein Nordhang, der die Reife beim frühreifen Pinot Noir perfekt verzögert; der lehmige Boden speichert das Wasser perfekt und die Kalkschicht im Unterboden gibt eine perfekte Struktur. 50% von der Ried Spiegel, ein Hang der Richtung Osten ausgerichtet ist, auch hier sorgen der lehmige Boden und der Kalk für perfekte Bedingungen für Pinot Noir

Vinifizierung:

Die Trauben wurden ohne Vormazeration im Edelstahl Immervolltank vergoren.

Pinot Noir Spiegel verbrachte 15 Tage auf der Maische, Pinot Noir Gabarinza 14 Tage.

Nach dem pressen erfolgte der biologische Säureabbau in gebrauchten Barriquefässer.

Paul Achs zu 2023:

Der Jahrgang 2023 war in jeder Hinsicht ein großes Jahr, nach einem trockenen Winter bekamen wir doch noch ausreichend Niederschläge. Der August brachte kühle Nächte und nicht zu heiße Tagestemperaturen und sorgte für eine frische und elegante Stilistik.



Weingut Dr. Heger Baden, Deutschland

Alter der Rebstöcke:

35–50 Jahre

Lage und Boden:

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

Vinifizierung:

Mehrtägige Vormazeration im Kühlraum, anschließend rund 20 Tage Maischestandzeit und Vergärung in offenen Holzgärständen. Die Maische wird schonend bearbeitet: zunächst durch regelmäßiges befeuchten des Maischekuchens Remontage, gegen Ende der alkoholischen Gärung zusätzlich durch unterstoßen des Maischekuchens von Hand (Pigeage). Im Anschluss reift der Wein für 15 Monate in Barriquefässern in Erst- und Zweitbelegung.



Weingut Dr. Heger Baden, Deutschland

Joachim Heger zu 2023:

Der Jahrgang 2023 startete mit einem milden Winter und optimalen Bedingungen während der Blüte. Ein trockener und warmer Frühling sorgte für eine sehr gesunde Entwicklung der Reben und ließ früh auf einen zeitigen Lesebeginn schließen. Am 25. August änderten sich die Bedingungen jedoch schlagartig: Innerhalb von nur 24 Stunden fielen rund 50 l/m² Niederschlag, gefolgt von Sonnenschein und hohen Temperaturen. Von diesem Moment an waren höchste Aufmerksamkeit und eine kompromisslose Selektion gefragt. Durch sorgfältiges Verlesen und die schnelle Verarbeitung konnten wir zwar deutlich weniger, dafür aber ausschließlich gesundes und hochwertiges Lesegut einbringen. Unsere Spätburgunder zeigen sich kraftvoll mit einer ausgeprägten dunklen Frucht. Gleichzeitig bringen sie aufgrund des späten Regens eine feine Frische und präzise Säurestruktur mit.



Kellerei Sankt 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).

Sankt Pauls Kellermeister Philipp Zublasing zu 2023:

Das Jahr 2023 zeichnet sich durch extreme Wetterereignisse über das gesamte Jahr aus. Auf einem trocknen Frühjahr folgte ein feuchter, aber auch sehr heißer Sommer. Der Herbst hingegen zeigte sich von seiner schönsten Seite mit warmen Tagen und kühlen Nächten. Die Blauburgunderweine zeigen sich sehr fruchtbetont mit einer optimalen Säure und einem guten Farbspiel.