

Gols, im November 2013

Liebe Mitglieder des Club le Domaines,

ich freue mich sehr, dass ich durch den Club le Domaines die Möglichkeit habe, ihnen unsere Weine vorzustellen.

Unser Weingut, das auf Weinbau seit 1684 zurückblickt, befindet sich in Gols, am Ostufer des Neusiedlersees, 60 km südöstlich von Wien, nah an der ungarischen Grenze. Meine persönliche Einstellung, Weine so unverfälscht wie möglich zu keltern, brachten mich dazu, meinen Betrieb 2006 auf biodynamische Produktion umzustellen. Die richtigen Sorten auf der richtigen Lage, so wenig Beeinflussung wie möglich und der Verzicht auf Schönungen sind mir besonders wichtig. Deshalb werden die Rotweine auch spontan vergoren. Die Lese mit Hand und die sorgfältige Selektion der Trauben ist dafür natürlich Basis.

Für unser Gebiet ist das pannonische Klima typisch, dass durch heiße, trockene Sommer und kalte Winter geprägt ist. In der Zeit der Weinlese sind warme Tage und kühle Nächte für die Frucht, und die langsame Ausreifung der Trauben von großer Bedeutung. Dieses Klima ist für die Rotweinsorten Blaufränkisch, Zweigelt und St. Laurent besonders gut geeignet und für uns daher die Basis unserer Weine.

Unser Zweigelt wächst am Heideboden, schottrigem Schwarzerdeboden, der die Frucht und die Eleganz besonders schön hervorbringt. Der Wein reift 10 Monate im 3000l Fass und ist wegen seiner schönen Kirschfrucht, und seinem saftigen Tannin sehr beliebt.

Pannobile ist eine Cuvée aus 65% Blaufränkisch, 25% Zweigelt und 10% St. Laurent, dass ausschließlich aus Trauben unserer besten Lagen zusammengestellt wird. Der Wein reift etwa 20 Monate im kleinen Holzfass, wobei der Neuholzanteil auf 10% reduziert wurde. Pannobile kommt im September, 2 Jahre nach der Ernte in den Verkauf und ist ein Lagenwein, der ein Lagerpotential von mindestens 10 Jahren hat. Das gute Zusammenspiel unserer heimischen Sorten bringt eine schöne Würze und Saftigkeit.

Ungerberg - ein sanfter Hügel in südsüdwestlicher Richtung - ist eine unserer Toplagen und mit der Sorte Blaufränkisch zu 100% bepflanzt. Durch die Hangneigung erwärmt sich der Boden besonders gut. Dadurch reift der Blaufränkisch perfekt aus. Der lehmhaltige Boden speichert Wasser sehr gut, Kalk bringt schöne Frucht und Frische und die Eisenschicht im Unterboden sorgt für feine mineralische Noten. Ungerberg reift in kleinen Eichenfässern für etwa 20 Monate. Auch hier haben wir den Neuholzanteil auf 10% reduziert, da wir perfekte Tannine aus der Beerenhaut bekommen.

Ich würde mich sehr freuen, sie bei uns am Weingut begrüßen zu können, und ihnen unsere Philosophie und unsere Weine näherzubringen.



Paul Achs

Cher membre du Club les Domaines,

Je suis ravi d'avoir l'opportunité de vous présenter nos vins par l'intermédiaire du Club les Domaines.

Notre domaine, fondé en 1684, se trouve à Gols, sur la rive est du lac de Neusiedl à 60 km au sud-est de Vienne et à proximité de la frontière hongroise. Ma vision de la viticulture, qui consiste à élever des vins de la façon la plus authentique possible, m'a conduit à me convertir à la biodynamie en 2006. La biodynamie a pour but de cultiver les bons cépages sur les bons terroirs, d'intervenir le moins possible et de renoncer au collage: autant d'aspects qui me tiennent à cœur. C'est pourquoi nos vins rouges sont soumis à une fermentation spontanée. Et il va de soi que nous réalisons les vendanges à la main et que nous sélectionnons les raisins avec soin.

Notre région est baignée par un climat pannonique qui se caractérise par des étés secs et chauds et des hivers rigoureux. A l'époque des vendanges, la chaleur du jour et la fraîcheur de la nuit jouent un rôle clé pour les fruits et la lente maturité des raisins. Ce climat, qui convient parfaitement aux cépages rouges Blaufränkisch, Zweigelt et St Laurent, forme la base de nos vins.

Notre Zweigelt pousse dans les landes, dans du tchernoziom caillouteux, ce qui lui confère fruité et élégance. Prisé pour ses beaux arômes de cerise et son tanin juteux, le vin mûrit 10 mois dans des fûts de 3000 litres.

Le Pannobile, quant à lui, est une cuvée issue à 65% de Blaufränkisch, à 25% de Zweigelt et à 10% de St Laurent, produite exclusivement à partir des raisins de nos meilleurs terroirs. Le vin passe environ 20 mois dans de petits fûts en bois, dont le pourcentage de bois neuf est limité à 10%. Le Pannobile, commercialisé en septembre 2 ans après les vendanges, est un vin de garde que vous pourrez conserver au moins 10 ans. L'alliance de nos cépages locaux offre à cette cuvée rondeur et saveurs épicées.

L'Ungerberg, une douce colline exposée au sud-sud-est, est notre meilleure parcelle et est réservée à la culture du Blaufränkisch. L'inclinaison du terrain permet aux sols de se réchauffer et ainsi de garantir un mûrissement parfait du Blaufränkisch. Les sols glaiseux stockent l'eau, tandis que le calcaire apporte fruité et fraîcheur au vin et la couche de fer du sous-sol lui confère de délicates notes minérales. L'Ungerberg mûrit pendant une vingtaine de mois dans de petits fûts en chêne. Là encore, nous avons limité le pourcentage de bois neuf à 10%, puisque les peaux des baies donnent des tanins parfaits. Je serai ravi de pouvoir vous accueillir sur notre domaine et de vous faire découvrir nos vins et notre philosophie.

Paul Achs