

Portrait

Portrait

Weingut Paul Achs



Paul Achs

1938 bestand ein Drittel der Landwirtschaftsfläche der Familie Achs aus Weinbergen. Nach Kriegsende bildeten 6 ha Weingärten die Haupteinnahmequelle und ab 1961 wurden die Weine erstmals in 75cl verkauft. Mitte der 80-er Jahre machte Paul seine Weinausbildung und ging zur weiteren Berufsausbildung nach Kalifornien. 1991 übernahm er den elterlichen Betrieb. Dank guter Arbeit seines Grossvaters und Vaters stand der Betrieb auf einer soliden Basis. So konnte er den ursprünglichen Weisswein-Betrieb zu einem Rotwein-Betrieb – heute 90% – umstellen und viele seiner neuen Ideen umsetzen. 1994 war er Gründungsmitglied der erfolgreichen Pannobile-Gruppe. Bereits 1996 wurde er als «Falstaff-Winzer des Jahres» ausgezeichnet. Heute gehört Paul Achs zu den führenden Rotweinproduzenten Österreichs.

Das Sortiment umfasst vier Weissweine und zwölf Rotweine. Die Weine besitzen eine eigene Stilistik, welche sich von den Mitbewerbern deutlich unterscheidet. Paul Achs setzt auf Eleganz, Harmonie und Feinheit. Dies gilt für seine gesamte Palette, angefangen vom Zweigelt und St. Laurent über den Pannobile bis hin zum Blaufränkisch Ungerberg. Im Zweigelt-dominierten Gols, Hochburg des burgenländischen Rotweinwunders, gilt der Betrieb als Blaufränkisch-Pionier. Mit den drei Blaufränkisch-Lagenweinen Altenberg, Spiegel und Ungerberg beweist Paul Achs was für grosse Blaufränkisch an der Nordostseite des Neusiedler Sees möglich sind. Diese Weine werden nur produziert, wenn die Qualität des Jahrgangs es zulässt. Sie präsentieren sich jeweils vielschichtig, tiefgründig, samtig und mit einer wunderbaren Aromatik.

Gesamtfläche: 24 ha
Rebbestand: 9.6 ha Blaufränkisch
4.8 ha Zweigelt
3.6 ha St. Laurent
3.6 ha Pinot Noir
2.4 ha Chardonnay, Sauvignon Blanc, Syrah

Vinifikation Zweigelt, St. Laurent: 100% Abbeeren; alkoholische Gärung im Stahltank; malolaktische Gärung und Ausbau in 500l Fässern und gebrauchten Barriques für 9–11 Monate; nach Füllung (mit Filtration) 2–6 Monate Flaschenreife und anschliessender Verkauf.

Vinifikation Pannobile, Blaufränkisch Lagen: 100% Abbeeren; alkoholische Gärung im Stahltank; malolaktische Gärung und Ausbau in bis zu 50% neuen Barriques für 17–22 Monate; nach Füllung (mit Filtration) bis zu 6 Monate Flaschenreife und anschliessender Verkauf.



Ungerberg