

Paul Achs: Authentisch, Anders, Aussergewöhnlich

Paul Achs – ein Name, der im österreichischen Weinbau seit Jahrzehnten mit herausragender Qualität und Innovation verbunden ist – prägt die Weinszene im Burgenland wie kaum ein anderer.



*Paul Achs junior (*1968) führt den Betrieb seit 1990. Den Schwerpunkt bei den Rotweinen bildet der Blaufränkisch. Von dieser Rebsorte gibt es fünf Lagenweine mit dementsprechend unterschiedlichen Charakteren. © Franz Helmreich*

Für mich gibt es nichts Langweiligeres als einen Wein, der immer gleich schmeckt“, sagt der Golser Spitzenwinzer **Paul Achs**. „Das Faszinierende bei meinen Weinen ist, dass sie sich im Glas ständig verändern und die vordergründigen Aromen wechseln.“ Sie erzählen Geschichten, könnte man auch sagen. Die Geschichte des Weinguts von Paul Achs reicht Generationen zurück. Bereits seit 1684 prägt der Weinbau das Schaffen der Familie, die im burgenländischen Gols lebt. Paul Achs, geboren

1968, führt den Familienbetrieb seit 1990 mit Hingabe und erweiterte ihn von zwölf auf 25 Hektar. Unter seiner Führung hat sich das einst auf Weißwein fokussierte Weingut zu einem der herausragendsten österreichischen Rotweinproduzenten gewandelt. Das Gespür für die richtigen Sorten auf dem passenden Boden ist im Wissen der Familie Achs tief verwurzelt. Die Reben, die Achs' Großvater pflanzte, bringen noch heute ausdrucksstarke Weine hervor. Es verwundert also nicht, dass der Spitzenwinzer einer jener Pioniere in Gols ist, die den Weinbauort in den vergangenen drei Jahrzehnten österreichweit für höchste Qualität bekannt gemacht und auf die Weinkarten der besten Restaurants in der ganzen Welt gebracht haben.

Einzigartiges Mikroklima als Schlüssel zum Erfolg

Die Weinberge von Paul Achs liegen in der Region Neusiedler See und profitieren von einem einzigartigen Mikroklima. Diese Gegend ist bekannt für heiße Sommertage und kühle Nächte, die den Trauben eine besonders feine Säure und eine intensive Aromatik verleihen. Achs, der seine Karriere mit der Weißweinproduktion begann, hat den Schwerpunkt mittlerweile auf Rotweine verlagert – insbesondere auf den **Blaufränkisch**, eine Rebsorte, die im Burgenland ideale Bedingungen findet.

Das richtige Gespür

Ein entscheidender Wendepunkt in der Geschichte des Weinguts war die Umstellung auf biodynamischen Anbau im Jahr 2006. Diese nachhaltige Methode, die den natürlichen Kreislauf und das Zusammenspiel von Boden, Pflanze und Umwelt respektiert, hat nicht nur die Qualität der Weine weiter verbessert, sondern auch deren Langlebigkeit und Ausdruckskraft gestärkt. Achs sieht sich selbst als „Biografen“ seiner Weine, der die Geschichten der Reben, Böden und Jahrgänge in jeder Flasche erzählt.



© Roland Unger
PAVNOBILE

Minimalistische Kellerarbeit für maximalen Ausdruck

Im Weinkeller greift Paul Achs nur minimal ein. Für ihn ist es entscheidend, dass die Trauben auf dem Weinberg optimal gedeihen, denn nur dann ist im Keller wenig zu tun. „Das Produkt – die Traube – ist das Wichtigste“, betont Achs immer wieder. Diese Philosophie schmeckt man in jedem seiner Weine, die durch ihre Klarheit und Präzision beeindrucken.



© Roland Unger

Eine Balance zwischen Tradition und Modernen

Mit einem Fuß fest in der Tradition verankert und mit dem anderen stets einen Schritt voraus, hat Paul Achs sein Weingut zu einem leuchtenden Beispiel für die Verbindung von Alt und Neu gemacht. In einer Zeit, in welcher der Markt immer globaler und die Konkurrenz immer härter wird, bleibt Paul Achs seiner Linie treu: Qualität vor Quantität, Authentizität vor Kommerz. Ein Ansatz, der sich auszahlt – die Weine vom Weingut Paul Achs sind nicht nur in Österreich, sondern auch international von Experten und Weinliebhaber gleichermaßen hochgeschätzt und vielfach ausgezeichnet. Nun steht sein Sohn Johannes Achs schon in den Startlöchern, um nach seiner Ausbildung und Erfahrungen im Ausland die Weinbautradition weiterzutragen.



Spezialpreis für Fleischer-Betriebe

Blaifränkischer Altenberg 2020

Besonders stolz ist Achs auf seine Riedenweine aus den Spitzenlagen Ungerberg und Altenberg. Diese Blaifränkisch-Weine zeichnen sich durch ihre Tiefe, Struktur und eine beeindruckende Eleganz aus. Der Altenberg wird oft als Spiegel von Achs' Persönlichkeit beschrieben – zurückhaltend, doch voller Spannung und Potenzial, das sich mit der Zeit im Glas entfaltet. Der Blaifränkisch Altenberg 2020 zeigt in der Nase dichte dunkle Früchte, gepaart mit feinem Tabak und Süßholz. Am Gaumen dringt der Muschelkalkboden mit klarer Mineralität durch, hinzu kommt eine seidige Frucht. Im Abgang verweilt eine finessenreiche Säurestruktur mit feinen rotbeerigen Akzenten, die lange anhalten.

Spezialpreis für Fleischereien: 22,60 Euro

Alle Informationen unter [**www.paul-achs.at**](http://www.paul-achs.at).

Besuchen Sie uns auf: [fleischundco.at**](http://fleischundco.at)**