



## Muskateller SAND 2018

Der sandige Boden der Lage SANDLERN im Ort Ulrichskirchen erwärmt sich sehr schnell, wodurch unser Muskateller ein besonders schönes Aroma entwickelt. Roman Josef Pfaffl baut den Muskateller so aus, wie er ihn selbst gerne genießt: sehr, sehr duftig, leicht, spritzig, trocken ausgebaut mit großer Trinkfreudigkeit.

Der Muskatduft kitzelt bereits in der Nase, umrahmt von vollreifen Früchten und druckvoller Würze. Am Gaumen macht sich die Muskatnuss breit. Die Würze spielt ein elegantes Spiel, bei voller Frucht, gelbe Birnen und grüne Äpfel, geküsst von ein wenig Honig. Ein wunderbarer Aperitif und toll zu Salaten, Aufläufen, leichten Vorspeisen.

The sandy soils of the SANDLERN vineyard warm quickly and allow our Muskateller to develop a particularly attractive aroma. Roman Josef Pfaffl vinifies the Muskateller the way he enjoys it most: aromatic, light, crisp, and dry.

The Muscat aroma delights the nose and is wrapped in fully ripe fruit and impressive spice. Nutmeg stretches the length of the palate. The spicy notes are elegant and playfully paired with fully ripe yellow pear and green apple with a kiss of honey.

A great aperitif and you can serve it also to salads, casseroles and light starters.



**DIE LAGE** Die Lage SANDLERN ist ein Südhang liegt in Ulrichskirchen.

**DER BODEN** der sandige Boden der Lage SANDLERN erwärmt sich, auch dank der Südseite wahnsinnig schnell. Das gefällt dem Muskateller und entfaltet sich dadurch zu seiner Höchstform.

**DIE REBEN** im Durchschnitt sind die Rebstöcke ca. 11 Jahre alt und in einer Dichte von etwa 6200 Stöcken/ha gepflanzt. Zur Ausnützung der Bodenwärme und um eine hohe Laubwand zu erreichen, wird im mittelhohen Erziehungssystem bei Einbogenschnitt gearbeitet.

**WETTERBEDINGUNGEN** 2018 begann mit einem späten Austrieb, denn der Winter war lange. Wir freuten uns darüber, denn dadurch wurden wir heuer von Spätfrostschäden verschont. Es folgte ein extrem warmer Frühling. Die Reben entwickelten sich in Windeseile und schon war eine sehr frühe Blüte da. Der Juli war heiß und trocken, zum Glück konnten wir die ärgsten Trockenschäden durch unsere Tröpfchenbewässerung abfedern. Und dann das Unglaubliche: Wir starteten Mitte August mit der Lese!!!! Ein Monat früher als sonst!!! Die Trauben zeigten sich wunderschön und wir ernteten bei schönstem Sonnenschein. 2018 ist wieder ein sehr guter Jahrgang mit kräftigen, fruchtigen Weißweinen und tiefdunklen, vollen Rotweinen.

**DIE ERNTE** erfolgte Mitte September bei 19,5° KMW. Die Trauben wurden direkt im Weingarten selektiert.

**IM KELLER** wurden die Trauben rasch gequetscht und nach etwa 12 Stunden Maischestandzeit bei sanftem Druck mit der pneumatischen Presse gepresst. Vergoren wurde mit automatischer Temperatursteuerung bei etwa 19°C. Die Lagerung erfolgte im Edelstahltank, die Abfüllung direkt im Weingut in Burgunderflaschen.

**THE VINEYARD** The SANDLERN vineyard is a slope to the South and lies in the village Ulrichskirchen.

**THE SOIL** The sandy soil in the SANDLERN vineyards gets warm quickly due to the southfacing slope. Muskateller likes that and gets beautifully ripe here.

**THE VINES** have been approx. 11 years old and are cultivated in a dense of around 6200 vines/ha. To profit from the rising ground heat and to reach a high foliage-wall we use the guyot cutting system.

**WEATHER CONDITIONS** As the winter was long, 2018 started with a late shoot. We were relieved, as therefore we had no harms because of late frosts. After the long winter an extremely warm spring followed. The vines developed in high speed, so we had a very early bloom. July was hot and dry. Luckily we could irrigate a bit and avoid the worst drought damages. And then the unbelievable: We started to harvest by the middle of August!! A month earlier than normally!! The grapes showed perfectly and we harvested at wonderful sunshine weather. 2018 is again a very good vintage with powerful, fruity white wines and dark, fullbodied reds.

**THE HARVEST** took place by the mid of September at 19,5°KMW. The grapes were selected directly in the vineyard.

**IN THE CELLAR** the grapes have been destemmed and squeezed and must was standing approx. 12 hours before being pressed by a pneumatic press with low pressure. Fermentation took place with automatic temperature-control at 19°C. The wine was stored in stainless steel-tanks and was bottled in our cellar in Burgundy-bottles.

LAND Österreich  
REGION Niederösterreich  
Qualitätswein trocken

TRINKTEMP. 10-12°C  
TRINKREIFE 1-5 Jahre  
Enthält Sulfite

ALKOHOL 12,5 vol%  
SÄURE 5,1 g/l  
RESTZUCKER 5,6 g/l

COUNTRY Austria  
REGION Niederösterreich  
Qualitätswein dry

DRINKING TEMP. 10-12°C  
DRINKING AGE 1-5 years  
Contains sulfites

ALKOHOL 12,5 vol%  
ACIDITY 5,1 g/l  
RESIDUAL SUGAR 5,6 g/l