



Weinviertel DAC Reserve HUND 2020 Grüner Veltliner

Grüner Veltliner Hund gilt als Synonym für kräftig - mineralischen Grünen Veltliner aus dem Hause Pfaffl. Wenig Ertrag, viel Handarbeit und eine späte Ernte garantieren einen extraktreichen, eleganten Wein mit einem Hauch von Pfeffer. Unser Parade-Veltliner!

Strahlend strohgelb; deutliche Pfeffer-Würze bereits in der Nase, begleitet von fruchtiger Orange und Ananas; am Gaumen ein wahres Konzert, Pfeffer trifft auf Mineralität und Zitrus auf Apfel; komplex und kräftiger Körper. Das reichhaltige Bukett wird mit jedem Schluck deutlicher, und ein langer Abgang lädt auf ein weiteres Gläschen ein. Ideal zu typischer Wiener Küche, aber auch wunderschön zu Exotischem.

Grüner Veltliner Hund is synonymous with power: this is the mineral Grüner Veltliner from Pfaffl. Manual work in the vineyards, low yields and a late harvest guarantee a deep, elegant wine with a touch of pepper. Our flagship Grüner Veltliner!

Sparkling bright yellow; explicit peppery spice, accompanied by orange and pineapple, a concert of aromas on the palate; pepper meets minerality, citrus meets apple; complexity and an opulent body. With every sip more nuances come along, the full finish and a hint of spice invites to the next glass. Perfect to typical Viennese cuisine but also wonderful to exotic dishes.



AUSZEICHNUNGEN
AWARDS

**GOLD - Frankfurt
International Trophy**

GOLD - Berliner Wein Trophy

GOLD - ÖGZ Sieger

GOLD - NÖ-Weinprämierung

SILBER - MUNDUS vini

SILVER - Decanter

93 Falstaff-Punkte

DIE LAGE liegt auf der Bisambergkette - einem Höhenzug an der Wiener Pforte, der das Korneuburger Becken umrahmt.

DER BODEN Eine geologische Besonderheit findet sich hier: Flysch - eine sich wechselnde Abfolge von Ton- und Sandgestein. Auf der Riede ist dieses Gestein auch mit Quarz durchsetzt. Der Boden wird in der Fahrgasse begrünt und bei extremer Trockenheit offen gehalten.

DIE REBEN waren ca. 40 Jahre alt und sind in einer Dichte von etwa 4.000 Stöcken/ha gepflanzt. Zur Ausnützung der Bodenwärme und um eine hohe Laubwand zu erreichen, wird im mittelhohen Erziehungssystem bei Einbogenschnitt gearbeitet.

WETTERBEDINGUNGEN Das Jahr 2020 begann mit einem extrem trockenen Winter, gefolgt von einem ebensolchen Frühjahr. Mai war der Wendepunkt, Regen setzte ein. Das ganze restliche Jahr über wurde die Natur mit außergewöhnlich viel Niederschlag belohnt, besonders für unsere Junganlagen war das ein Segen! Zwischendurch gab es ein paar kurze heiße Phasen, die regelmäßig von Regentagen unterbrochen wurden. Die Ernte erfolgte wieder zu gewohnten Zeiten, nicht so früh wie die letzten Jahre. Jahrgang 2020 ist ein klassisch österreichischer Jahrgang mit einer sehr schönen Fruchtigkeit, gestärkt von einer reifen Säure. Ein Jahrgang mit ausgeprägter Sortentypizität und viel Mineralität.

DIE ERNTE erfolgte Mitte Oktober bei 22° KMW. Die Trauben wurden direkt im Weingarten selektiert.

IM KELLER wurden die Trauben rasch gerebelt und gequetscht und nach etwa 8 Stunden Maischestandzeit bei sanftem Druck mit der pneumatischen Presse gepresst. Die Vergärung sowie die Lagerung fand zu 50 % im großen Holzfass und zu 50 % im Edelstahltank statt, angefüllt wurde in Burgunderflaschen.

THE VINEYARD is located on the "Bisambergkette" - a mountain range at the gate to Vienna.

THE SOIL - Here you find a geological speciality: Flysch - an alternating succession of clay - and sand-stone. It is also interspersed with Quartz. The vineyards have green-cover, which is opened only at extreme drought.

THE VINES have been approx. 40 years old and are cultivated in a dense of around 4.000 vines/ha. To profit from the rising ground-heat and to reach a high foliage-wall we use a trellis training system at about 60-90 cm and apply the guyot cutting system.

WEATHER CONDITIONS 2020 started with an extremely dry winter followed by an equal spring. The turning point was in May, rain set in. Nature was rewarded with extraordinarily much rain throughout the entire year, especially for our freshly planted vines this was a blessing! We also had short hot periods which however got interrupted regularly by rainy days. Harvesting took place at usual times, not as early as the years before. Vintage 2020 is a classic Austrian vintage with a great fruitiness strengthened by a ripe acidity. A vintage with distinctive varietal typicity and a lot of minerality.

THE HARVEST took place by the mid of October at a must weight of 22° KMW. The grapes were selected directly in the vineyard.

IN THE CELLAR the grapes have been destemmed and squeezed and must was standing approx. 8 hours before being pressed by a pneumatic press with low pressure. Fermentation as well as the storage took place with 50% in big wooden barrels and 50% in stainless steel tanks, was bottled in Burgundy-bottles.

LAND Österreich
REGION Weinviertel
Qualitätswein trocken

TRINKTEMP. 10-12°C
TRINKREIFE 2-7 Jahre
Enthält Sulfite

ALKOHOL 14 vol%
SÄURE 4,9 g/l
RESTZUCKER 5,4 g/l

COUNTRY Austria
REGION Weinviertel
Qualitätswein dry

DRINKING TEMP. 10-12°C
DRINKING AGE 2-7 years
Contains sulfites

ALKOHOL 14 vol%
ACIDITY 4,9 g/l
RESIDUAL SUGAR 5,4 g/l