

Gemischter Satz SYMPHONIE 2015

Der Gemischte Satz war früher sehr verbreitet. Im Weingarten wurden die Rebsorten zur Risikominderung gemischt ausgepflanzt. Durch die Fokussierung auf reinsortige Weine verlor der Gemischte Satz leider an Bedeutung. Heute erlebt er ein Revival, da diese individuellen Weine einen besonderen Charakter zeigen.

Wie auch in der klassischen Musik wirken hier viele Elemente zusammen um ein harmonisches Ganzes zu ergeben. So ist unser Gemischter Satz entstanden. Roman Josef Pfaffl komponiert eine leichte, sehr lebendige, frische und fruchtige Symphonie.

The Gemischter Satz was once widely spread. It was common practice to plant several grape varieties together in one vineyard to help diminish risk. With a focus on single varietal wines, the Gemischter Satz unfortunately lost significance. It is now experiencing a revival due to the unique character that these wines can achieve.

Just as in classical music, many elements work together to yield a harmonious whole. This is how Gemischter Satz was created. Roman Josef Pfaffl has composed a light, vivacious, refreshingly fruity symphony.



AUSZEICHNUNGEN AWARDS

89P
Falstaff

DIE LAGE Eine Selektion aus unseren Lagen, am Rande des Bisambergs gelegen.

DER BODEN besteht aus kalkigem Sandstein der Flyschzone, der in der Fahrgasse begrünt und nur bei extremer Trockenheit offen gehalten wird.

DIE REBEN waren ca. 12 Jahre alt und sind in einer Dichte von etwa 6.500 Stöcken/ha gepflanzt. Zur Ausnützung der Bodenwärme und um eine hohe Laubwand zu erreichen, wird im mittelhohen Erziehungssystem bei Einbogenschnitt gearbeitet.

WETTERBEDINGUNGEN Der Jahrgang 2015 profitierte von den Niederschlägen im Herbst und Winter 2014. Die Feuchtigkeit, die dadurch aufgebaut wurde, bewirkte nicht nur einen gleichmäßigen, sehr schönen Austrieb, sondern rettete auch über die heiße Blütezeit und den extrem trockenen Sommer. Anfang September trieb ein kurzer, lang ersehnter Regenguss die Reife in die Höhe. Sonniges, kühles und trockenes Lesewetter folgte. Mitte Oktober bewirkte eine regenreiche Woche, dass die Reserven penibel selektiert werden mussten. Insgesamt kann man von einem qualitativ sehr guten, mengenmäßig durchschnittlichem Jahrgang ausgehen.

DIE ERNTE erfolgte Ende September bei 19° KMW. Die Trauben wurden direkt im Weingarten selektiert.

IM KELLER wurden die Trauben rasch gerebelt und gequetscht und nach etwa 2 Stunden Maischestandzeit bei sanftem Druck mit der pneumatischen Inertys-Pressen sauerstofffrei gepresst. Vergoren wurde mit automatischer Temperatursteuerung bei etwa 19°C. Die Lagerung erfolgte im Edelstahltrank, nach etwa 3 Monaten wurde in Burgunderflaschen mit Schraubverschluss abgefüllt.

THE VINEYARDS A selection of our vineyards at Bisamberg area.

THE SOIL consists of limey sand stone of the Flysch-zone. The vineyards have green-cover, which is opened only at extreme drought.

THE VINES have been approx. 12 years old and are cultivated in a dense of around 6.500 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 The 2015 vintage benefited from the precipitation of autumn and winter 2014. The humidity effected not only a regular, very good shoot, but helped also during the hot blooming period and the extremely dry summer. By the beginning of September, a short, long-awaited rainfall made the ripeness rising up high. Sunny, cool and dry harvest-weather followed. By the middle of October, a week of rain forced us to precisely select the Reserves. All in all, this is a vintage with high quality and normal quantity.

HARVEST took place by the middle of September at 19°KMW. The grapes were selected directly in the vineyard.

IN THE CELLAR the grapes have been destemmed and squeezed and must was pressed oxygen-free by a pneumatic Inertys-press with low pressure. Fermentation took place with automatic temperature-control at 19°C. The wine was stored in stainless steel-tanks, after 3 months the wine was bottled in Burgundy-bottles with screw caps.

LAND Österreich
REGION Niederösterreich
Qualitätswein trocken

TRINKTEMP. 10-12°C
TRINKREIFE 1-3 Jahre
Enthält Sulfite

ALKOHOL 11,5 vol%
SÄURE 5,3 g/l
RESTZUCKER 5,1 g/l

COUNTRY Austria
REGION Niederösterreich
Qualitätswein dry

DRINKING TEMP. 10-12°C
DRINKING AGE 1-3 years
Contains sulfites

ALKOHOL 11,5vol%
ACIDITY 5,3 g/l
RESIDUAL SUGAR 5,1 g/l