

Stetten, am 23. April 2013



Hommage Weinviertel DAC Reserve Grüner Veltliner 2012

Sehr geehrte Damen und Herren!

Schon seit längerem verspüre ich den Wunsch, meiner Liebe zum Grünen Veltliner auch durch einen Wein Ausdruck zu verleihen, den ich mit höchstem Aufwand erzeugen kann, um maximale Qualität in die Flasche zu bringen. Eine Spielerei fürwahr, doch ein Wunsch, der mir als Qualitätsfanatiker und als einer, der gerne über die Grenzen des für möglich gehaltenen geht, unter den Nägeln brennt.

Im Zuge dieser Überlegung beobachte ich seit Jahren unsere Lagen und Böden sehr intensiv und wie sie sich in Bezug auf die Qualität der Trauben verhalten. Dabei bin ich auf einzelne Lagen aufmerksam geworden, die besondere Stärken zeigen. In der Ortschaft Großebersdorf etwa halten wir seit ein paar Jahren einige Kleinlagen am Kirchenberg, die mit besonders alten Reben bestockt sind. Hier fallen die Trauben durch eine unglaubliche Reife und sensorisch durch enorm intensiven Geschmack auf. Die Frucht ist sehr konzentriert und dennoch von einem starken Pfefferton in der Schale begleitet. Ein kleiner Wehrmutstropfen ist aber, dass die Säure durch die rasch ansteigende Reife sehr schnell abfällt. Ich war daher auf der Suche nach einem Gegenpol.

Fündig wurde ich auf unserer Lage Haidviertel. Ich habe diesen Weingarten ja selbst vor knapp 30 Jahren mit Edelreibern aus unserer Traditionslage Hundsleitern bestockt. Die Lage liegt in der Flyschzone, die offensichtlich von den Wurzeln schon recht tiefgründig durchstoßen wurde. Mir fällt seit einigen Jahren auf, dass die Trauben hier konzentrierter werden, würziger, fülliger, ähnlich wie ich es von unserer Lage Hundsleitern kenne und wie dies auch in der Literatur von der Flyschzone bekannt ist. Auch wenn wir nicht ganz von dieser extremen Intensität sprechen, wie bei den Großebersdorfer Lagen, so haben wir hier den großen Vorteil, dass auch das Säurespiel schöner erhalten bleibt. Auch das führe ich auf den Flysch zurück.

%

Weingut R&A PFAFFL GmbH & Co KG
Schulgasse 21 . A-2100 Stetten . Austria
Tel.: +43 (0) 2262 673423
Fax: +43 (0) 2262 673423 21
wein@pfafl.at www.pfafl.at
UID-Nummer: ATU 66093158



So kam mir der Gedanke, die Vorteile dieser Lagen zu verbinden. Nun machten wir uns daran, die maximale Konzentration zu erzielen. Durch das Alter der Reben, besonders die Großebersdorfer Lagen sind ja schon jenseits der 50, ist der Ertrag pro Stock ohnehin schon stark reduziert. Dennoch haben wir hier nochmal durch den Schnitt, die Laubarbeit und durch Ausdünnen im Spätsommer nachgeholfen, um die maximale physiologische Reife zu erhalten. Unsere Laubarbeit sollte uns aber auch dabei unterstützen, ebenfalls die Säure zu erhalten, der schwierigste Teil des Experiments.

Geerntet wurden alle ausgewählten Lagen zusammen am 31. 10.2012. Ein verhältnismäßig früher Termin, aber für die Ernte 2012 ausgesprochen spät. Es waren die letzten Trauben, die wir 2012 in den Keller gebracht haben. Dort wurde sofort gerebelt und gemaischt. Wir ließen den Saft dann 14 Stunden auf den Schalen. Diese lange Maischestandzeit war mir wichtig, denn ich wollte, dass der Wein trotz seiner enormen Komplexität eindeutig ein Veltliner bleibt und für mich liegt ein großer Teil der Veltliner-Charakteristik in den Schalen, besonders der Pfeffer. Gepresst wurde sehr sanft mit unserer pneumatischen Presse.

Dann kam das Motto ins Spiel: Traditionelle Verarbeitung. Ich wollte auf den Spuren unserer Urahnen marschieren, also: keine Reinzuchthefen, einfach auf die natürlichen Hefen aus dem Weingarten hoffen und Gärung und Reifung zu 100 Prozent im Akazienholzfass. Noch bevor die Weinviertler Akazie als unverwüstlicher Steher in den Weingärten eingesetzt wurde, war sie schon im Keller allgegenwärtig. Akazienfässer geben nur eine zarte Holznote weiter, genau wie sie zu unseren fruchtbetonten Weinviertler Weinen passt.

Genau ein 2.000 Liter-Fass konnten wir mit dem gewonnenen Saft füllen. 2 Monate blieb der Grüne Veltliner Hommage bei wöchentlicher Battonage auf der Hefe. Kurz vor dem Sommer wird er gefüllt und im Herbst 2013 präsentiert.

Ich darf Ihnen anbei eine erste Probe übermitteln und würde mich über Ihr Statement sehr freuen.

Mit freundlichen Grüßen

Roman Pfaffl

Weingut R&A PFAFFL GmbH & Co KG
Schulgasse 21 . A-2100 Stetten . Austria
Tel.: +43 (0) 2262 673423
Fax: +43 (0) 2262 673423 21
wein@pfaffl.at www.pfaffl.at
UID-Nummer: ATU 66093158