



Weinviertel DAC Reserve HUNDSLEITEN 2016

Grüner Veltliner

Hundsleitens 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.

Hundsleitens 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

92P
Falstaff

90P
Andreas Larsson

DIE LAGE Die Riede 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. 36 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 2016 begann mit einem sehr trockenen Winter, gefolgt von vielen Niederschlägen im März. Der April zeigte seine Launen mit Tagen bis zu 28°C und solchen weit unter dem Gefrierpunkt, was zahlreiche Frostschäden zur Folge hatte. Jene Reben, die das überstanden, gediehen von Mai bis August bei warmen & feuchten Wetter prächtig. Ein sonniger, warmer und trockener September trug das Seine zu einem wunderschönen Jahrgang bei, erst Mitte Oktober setzten die ersten Niederschläge ein, die aber aufgrund des dann sehr kühlen Wetters kaum Schaden anrichten konnten. Insgesamt ein aufgrund des Frostes sehr kleiner Jahrgang, aber mit wunderschönen Qualitäten in Weiß und Rot.

DIE ERNTE erfolgte Anfang Oktober bei 20,5° 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 Inertys-Pressen sauerstofffrei gepresst. Die Vergärung sowie die Lagerung fand zu 50 % im großen Holzfass und zu 50% im Edelstahltank statt, nach etwa 6 Monaten wurde in Burgunderflaschen abgefüllt.

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. 36 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 The year 2016 started with a very dry winter followed by many rainfalls in March. April brought days of up to 28°C and such far below freezing, which caused a lot of frost damage. The remaining vines thrived wonderfully at warm & humid weather from May to August. A sunny, warm and dry September contributed to a beautiful vintage. The first rainfalls started in the middle of October, but as the temperatures simultaneously fell down, they did not cause any harm. All in all, 2016 is a small vintage due to the frost, but shows great qualities in white and red.

THE HARVEST took place by the beginning of Octobre at a must weight of 20,5°KMW. The grapes were selected directly in the vineyard.

IN THE CELLAR the grapes have been destemmed and squeezed and must was standing approx. 8 hours before being pressed oxygen-free by a pneumatic Inertys-press with low pressure. Fermentation as well as the storage took place with 50% in big wooden barrels and 50% in stainless steel tanks, after 6 months the wine was bottled in Burgundy-bottles.

LAND Österreich
REGION Weinviertel
Qualitätswein trocken

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

ALKOHOL 13 vol%
SÄURE 5,4 g/l
RESTZUCKER 6,7 g/l

COUNTRY Austria
REGION Weinviertel
Qualitätswein dry

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

ALKOHOL 13 vol%
ACIDITY 5,4 g/l
RESIDUAL SUGAR 6,7 g/l