



Weinviertel DAC Reserve HUND 2017

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
NÖ Weinprämierung

92P
Andreas Larsson

92P
Falstaff

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. 37 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 2017 startete mit einem trockenen Winter und einem sehr raschen Austrieb. Leider wurden einige unserer Lagen aber im Mai durch Spätfrost geschädigt. Die verbliebenen Ansätze entwickelten sich jedoch sehr gut, auch wenn der sehr heiße Sommer immer wieder durch längere Trockenphasen geprägt war. Hier kam uns in einigen Lagen unsere neue Tröpfchenbewässerung entgegen, mit der wir den Trockenstress etwas abfedern konnten. Vor der Ernte kam noch ein erlösender Regen, der die Reife in die Höhe schnellen ließ. Großteils konnten wir bei trockenem Wetter ernten. Insgesamt ist 2017 ein sehr guter Jahrgang mit kräftigen, fruchtigen Weißweinen und tiefdunklen, vollen Rotweinen.

DIE ERNTE erfolgte Anfang Oktober bei 21,5° 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 Presse gepresst. Die Vergärung sowie die Lagerung fand zu 50 % im großen Holzfass und zu 50% im Edelstahltrank 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. 37 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 2017 started with a very dry winter and a quick shoot. Unfortunately some of our vineyards were damaged by late frosts in May. Still, the remaining shoots thrived well, even as the hot summer did show some very dry weeks. In some vineyards, our new drip irrigation could help here to avoid the worst. Just before harvest we got some rain, which brought the ripeness up quickly. Altogether we have here a very good vintage with powerful, fruity white wines and very dark, full red wines.

THE HARVEST took place by the beginning of Octobre at a must weight of 21,5° 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 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 5,3 g/l
RESTZUCKER 4,1 g/l

COUNTRY Austria
REGION Weinviertel
Qualitätswein dry

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

ALKOHOL 14 vol%
ACIDITY 5,3 g/l
RESIDUAL SUGAR 4,1 g/l