



## Weinviertel DAC ZEISEN 2017 Grüner Veltliner

Kaum ein Wort steht dermaßen für typisch Pfafflschen Grünen Veltliner wie Zeisen. Hier geht es um Würze, Pfeffer, Frische und Fruchtigkeit. Unser Zeisen soll Spaß machen und ein Stück Weinviertel zu Ihnen bringen. Viel Vergnügen mit unserem Klassiker!

Strahlend klares Gelb mit grünen Reflexen, charmanter Pfeffer, Zitrus und Wiesenkräuter in der Nase. Saftig und knackig dann am Gaumen. Hier merkt man, wie erfrischend Veltliner sein kann! Der würzige Abgang lädt dazu ein, ein gemütliches Weilchen mit diesem Wein zu verbringen. Ideal als Speisenbegleiter - vom zarten Fisch, über die Brettljause bis hin zu Asiatischem, alles ist erlaubt und schmeckt auch...

No other word is so representative for the typical Pfaffl Grüner Veltliner as "Zeisen". It's all about spice, pepper, and crisp, refreshing fruit. Our Zeisen should simply spread joy and share the essence of the Weinviertel. We wish you plenty of enjoyment with our classic GV!

Bright sparkling yellow with green reflexes, beautiful and charming fragrance of black pepper, accompanied by citrus and field herbs. Juicy and crisp on the palate. How refreshing Veltliner can be! The spicy finish invites you to spend some time with this wine - and some food. Here you can be creative - from tender fish, sandwiches, to oriental dishes - everything is permitted...



**DIE LAGE** Steile Südlage, am Rande eines großen Waldes, wodurch große Unterschiede zwischen Tag und Nacht entstehen.

**DER BODEN** ist ein lehmiger Lössboden, der ein bisschen sandig durchzogen ist. Er wird in der Fahrgasse begrünt und bei extremer Trockenheit offen gehalten.

**DIE REBEN** waren ca. 42 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 Ende September bei einem Mostgewicht von 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 Presse gepresst. Vergoren wurde mit automatischer Temperatursteuerung bei etwa 19°C. Die Lagerung erfolgte im Edelstahltrank, nach 4 Monaten wurde in Burgunderflaschen abgefüllt.

**THE VINEYARD** is a south-facing slope situated directly nearby a forest resulting considerable temperature differences between day and night.

**THE SOIL** consists of slightly sandy loess. The vineyard has green-cover, which is opened only at extreme drought.

**THE VINES** have been approx. 42 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 end 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 standing approx. 2 hours before being pressed by a pneumatic press with low pressure. Fermentation took place with automatic temperature-control at 19°C. Storage happened at stainless steel-tank, after 4 months the wine was bottled in Burgundy-bottles.

LAND Österreich  
REGION Weinviertel  
Qualitätswein trocken

TRINKTEMP. 10-12°C  
TRINKREIFE 1-4 Jahre  
Enthält Sulfite

ALKOHOL 12,5 vol%  
SÄURE 4,9 g/l  
RESTZUCKER 5,1 g/l

COUNTRY Austria  
REGION Weinviertel  
Qualitätswein dry

DRINKING TEMP. 10-12°C  
DRINKING AGE 1-4 years  
Contains sulfites

ALKOHOL 12,5 vol%  
ACIDITY 4,9 g/l  
RESIDUAL SUGAR 5,1 g/l