



## Muskateller SANDLERN 2014

Der sandige Boden der Lage SANDLERN im Ort Ulrichskirchen erwärmt sich sehr schnell, wodurch unser Muskateller ein besonders schönes Aroma entwickelt. Roman Josef Pfaffl baut den Muskateller so aus, wie er ihn selbst gerne genießt: sehr, sehr duftig, leicht, spritzig, trocken ausgebaut mit großer Trinkfreudigkeit.

Der Muskatduft kitzelt bereits in der Nase, umrahmt von vollreifen Früchten und druckvoller Würze. Am Gaumen macht sich die Muskatnuss breit. Die Würze spielt ein elegantes Spiel, bei voller Frucht, gelbe Birnen und grüne Äpfel, geküsst von ein wenig Honig.

The sandy soils of the SANDLERN vineyard warm quickly and allow our Muskateller to develop a particularly attractive aroma. Roman Josef Pfaffl vinifies the Muskateller the way he enjoys it most: aromatic, light, crisp, and dry.

The Muscat aroma delights the nose and is wrapped in fully ripe fruit and impressive spice. Nutmeg stretches the length of the palate. The spicy notes are elegant and playfully paired with fully ripe yellow pear and green apple with a kiss of honey.



### AUSZEICHNUNGEN . AWARDS

Falstaff, 90 P.

*“Helles Gelb, Silberreflexe. Zarte Gewürznote, gelber Pfirsich, ein Hauch von Muskatnuss. Straff, leichtfüßig, finessenreich strukturiert, feinfruchtiger Nachhall, zitroniger Touch im Rückgeschmack, etwas dunklere Aromen von Goldmuskateller.”*

**DIE LAGE** Die Lage SANDLERN ist ein Südhang liegt in Ulrichskirchen.

**DER BODEN** der sandige Boden der Lage SANDLERN erwärmt sich, auch dank der Südseite wahnsinnig schnell. Das gefällt dem Muskateller und entfaltet sich dadurch zu seiner Höchstform.

**DIE REBEN** im Durchschnitt sind die Rebstöcke ca. 8 Jahre alt und in einer Dichte von etwa 6200 Stöcken/ha gepflanzt. Zur Ausnützung der Bodenwärme und um eine hohe Laubwand zu erreichen, wird im mittelhohen Erziehungssystem bei Einbogenschnitt gearbeitet.

**WETTERBEDINGUNGEN 2014** Das Jahr 2014 startete mit einem trockenen, milden Winter und einem warmen Frühjahr, wodurch der Austrieb etwas früher stattfand. Eine kurze Trockenphase Anfang des Sommers wurde im August und September durch ausgiebige Regenfälle abgelöst. Für uns bedeutete das intensive händische Auslese. Der Herbst klang dafür schön aus und wir konnten zwar eine kleine, aber dennoch schön fruchtbare Ernte einfahren.

**DIE ERNTE** erfolgte Mitte Oktober bei 17° KMW. Es wurde händisch im kleinen, gut eingeschuften Team gelesen. Die Trauben wurden direkt im Weingarten selektiert.

**IM KELLER** wurden die Trauben rasch gequetscht und nach etwa 8 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 Edelstahltank, nach 3 Monaten wurde in Burgunderflaschen abgefüllt. Enthält Sulfite.

**THE VINEYARD** The SANDLERN vineyard is a slope to the South and lies in the village Ulrichskirchen.

**THE SOIL** The sandy soil in the SANDLERN vineyards gets warm quickly due to the southfacing slope. Muskateller likes that and gets beautifully ripe here.

**THE VINES** have been approx. 8 years old and are cultivated in a dense of around 6200 vines/ha. To profit from the rising ground heat and to reach a high foliage-wall we use the guyot cutting system.

**WEATHER CONDITIONS 2014.** The year 2014 started with a dry, mild winter and a warm spring which made the vines shoot a little earlier. A short drought in early summer was followed by extensive rainfalls in August and September. This meant intense selection by hand for us. The autumn ended with some nice weather and so we could bring in a small, but beautifully fruity vintage.

**THE HARVEST** took place mid of October at 17°KMW, picked by hand with a small, well-trained team, which selected the grapes 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 took place with automatic temperature-control at 19°C. The wine was stored in stainless steel-tanks and after 3 months the wine was bottled in Burgundy-bottles. Contains sulfites.

LAND Österreich  
REGION Niederösterreich  
Qualitätswein trocken

TRINKTEMP. 10-12°C  
TRINKREIFE 2-8 Jahre  
Enthält Sulfite

ALKOHOL 11 vol%  
SÄURE 6,7 g/l  
RESTZUCKER 7,3 g/l

COUNTRY Austria  
REGION Niederösterreich  
Qualitätswein dry

DRINKING TEMP. 10-12°C  
DRINKING AGE 2-8 years  
Contains sulfites

ALKOHOL 11 vol%  
ACIDITY 6,7 g/l  
RESIDUAL SUGAR 7,3 g/l