

Gemischter Satz HARMONY 2018

Der Gemischte Satz war früher sehr verbreitet. Im Weingarten wurden die Rebsorten zur Risikominderung gemischt ausgepflanzt. Durch die Fokussierung auf reinsortige Weine verlor der Gemischte Satz leider an Bedeutung. Heute erlebt er ein Revival, da diese individuellen Weine einen besonderen Charakter zeigen.

Hier wirken viele Elemente zusammen um ein harmonisches Ganzes zu ergeben. So ist unser Gemischter Satz entstanden. Roman Josef Pfaffl komponiert eine spritzige, sehr lebendige, würzige und fruchtigen Wein in perfekter Harmonie.

The Gemischter Satz was once widely spread. It was common practice to plant several grape varieties together in one vineyard to help diminish risk. With a focus on single varietal wines, the Gemischter Satz unfortunately lost significance. It is now experiencing a revival due to the unique character that these wines can achieve.

Many elements work here together to yield a whole. This is how Gemischter Satz was arised. Roman Josef Pfaffl creates a spritzzy, lively, spicy and fruity wine in perfect harmony.



AUSZEICHNUNGEN AWARDS

GOLD - NÖ Weinprämierung

GOLD - ÖGZ Sieger

89P - Falstaff

******* - wein.pur

DIE LAGE Eine Selektion aus unseren Lagen, am Rande des Bisambergs gelegen.

DER BODEN besteht aus kalkigem Sandstein der Flyschzone, der in der Fahrgasse begrünt und nur bei extremer Trockenheit offen gehalten wird.

DIE REBEN waren ca. 14 Jahre alt und sind in einer Dichte von etwa 6.500 Stöcken/ha gepflanzt. Zur Ausnützung der Bodenwärme und um eine hohe Laubwand zu erreichen, wird im mittelhohen Erziehungssystem bei Einbogenschnitt gearbeitet.

WETTERBEDINGUNGEN 2018 begann mit einem späten Austrieb, denn der Winter war lange. Wir freuten uns darüber, denn dadurch wurden wir heuer von Spätfrostschäden verschont. Es folgte ein extrem warmer Frühling. Die Reben entwickelten sich in Windeseile und schon war eine sehr frühe Blüte da. Der Juli war heiß und trocken, zum Glück konnten wir die ärgsten Trockenschäden durch unsere Tröpfchenbewässerung abfedern. Und dann das Unglaubliche: Wir starteten Mitte August mit der Lese!!!! Ein Monat früher als sonst!!!! Die Trauben zeigten sich wunderschön und wir ernteten bei schönstem Sonnenschein. 2018 ist wieder ein sehr guter Jahrgang mit kräftigen, fruchtigen Weißweinen und tiefdunklen, vollen Rotweinen.

DIE ERNTE erfolgte Anfang September bei 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 Edelstahltank, die Abfüllung direkt im Weingut in Burgunderflaschen.

THE VINEYARDS A selection of our vineyards at Bisamberg area.

THE SOIL consists of limey sand stone of the Flysch-zone. The vineyards have green-cover, which is opened only at extreme drought.

THE VINES have been approx. 14 years old and are cultivated in a dense of around 6.500 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 As the winter was long, 2018 started with a late shoot. We were relieved, as therefore we had no harms because of late frosts. After the long winter an extremely warm spring followed. The vines developed in high speed, so we had a very early bloom. July was hot and dry. Luckily we could irrigate a bit and avoid the worst drought damages. And then the unbelievable: We started to harvest by the middle of August!! A month earlier than normally!! The grapes showed perfectly and we harvested at wonderful sunshine weather. 2018 is again a very good vintage with powerful, fruity white wines and dark, fullbodied reds.

HARVEST took place by the beginning 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 pressed by a pneumatic press with low pressure. Fermentation took place with automatic temperature-control at 19°C. The wine was stored in stainless steel-tanks and was bottled in our cellar in Burgundy-bottles.

LAND Österreich
REGION Niederösterreich
Qualitätswein trocken

TRINKTEMP. 10-12°C
TRINKREIFE 1-3 Jahre
Enthält Sulfite

ALKOHOL 12 vol%
SÄURE 5,7g/l
RESTZUCKER 4,8 g/l

COUNTRY Austria
REGION Niederösterreich
Qualitätswein dry

DRINKING TEMP. 10-12°C
DRINKING AGE 1-3 years
Contains sulfites

ALKOHOL 12 vol%
ACIDITY 5,7 g/l
RESIDUAL SUGAR 4,8 g/l