

Muskateller SAND 2020

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. Ein wunderbarer Aperitif und toll zu Salaten, Aufläufen, leichten Vorspeisen.

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. A great aperitif and you can serve it also to salads, casseroles and light starters.



DIE LAGE Die Lage SANDLERN ist ein Südhang und 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. 13 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 Das Jahr 2020 begann mit einem extrem trockenen Winter, gefolgt von einem ebensolchen Frühjahr. Mai war der Wendepunkt, Regen setzte ein. Das ganze restliche Jahr über wurde die Natur mit außergewöhnlich viel Niederschlag belohnt, besonders für unsere Junganlagen war das ein Segen! Zwischendurch gab es ein paar kurze heiße Phasen, die regelmäßig von Regentagen unterbrochen wurden. Die Ernte erfolgte wieder zu gewohnten Zeiten, nicht so früh wie die letzten Jahre. Jahrgang 2020 ist ein klassisch österreichischer Jahrgang mit einer sehr schönen Fruchtigkeit, gestärkt von einer reifen Säure. Ein Jahrgang mit ausgeprägter Sortentypizität und viel Mineralität.

DIE ERNTE erfolgte Ende September bei 21° KMW. Die Trauben wurden direkt im Weingarten selektiert.

IM KELLER wurden die Trauben rasch gequetscht und nach etwa 12 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 VINEYARD SANDLERN vineyard is a southern slope 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. 13 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 2020 started with an extremely dry winter followed by an equal spring. The turning point was in May, rain set in. Nature was rewarded with extraordinarily much rain throughout the entire year, especially for our freshly planted vines this was a blessing! We also had short hot periods which however got interrupted regularly by rainy days. Harvesting took place at usual times, not as early as the years before. Vintage 2020 is a classic Austrian vintage with a great fruitiness strengthened by a ripe acidity. A vintage with distinctive varietal typicity and a lot of minerality.

THE HARVEST took place end of September at 21° KMW. The grapes were selected directly in the vineyard.

IN THE CELLAR the grapes have been destemmed and squeezed and must was standing approx. 12 hours before being 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 bottled in our cellar in Burgundy-bottles.

LAND Österreich	TRINKTEMP. 10-12°C	ALKOHOL 13 vol%	COUNTRY Austria	DRINKING TEMP. 10-12°C	ALKOHOL 13 vol%
REGION Niederösterreich	TRINKREIFE 1-5 Jahre	SÄURE 5,8 g/l	REGION Niederösterreich	DRINKING AGE 1-5 years	ACIDITY 5,8 g/l
Qualitätswein trocken	Enthält Sulfite	RESTZUCKER 4,5 g/l	Qualitätswein dry	Contains sulfites	RESIDUAL SUGAR 4,5 g/l