



AUSZEICHNUNGEN
AWARDS

Chardonnay Reserve VISION 2016

Schon vor vielen Jahren hatte Roman Pfaffl die Vision einen Chardonnay zu kreieren, der bei den ganz großen mitmischt und trotzdem den österreichischen Charakter widerspiegelt.

Glänzend sattes Goldgelb, reife Früchte kombiniert mit exotischem Kokos und Karamel, sehr cremig mit leicht buttrigem Touch. Elegante Vanille umspielt von einer lebendigen Säurestruktur. Harmonisch und feiner Schmelz mit feinem Holzeinsatz. Ein sehr runder, weicher Wein. Passt hervorragend zu würzigen Gerichten und auch zu cremigen Käsesorten.

For this Chardonnay, a special selection of the grapes of the Rossern vineyards is harvested and fermented separately in barriques. On the yeast, the Rossern Chardonnay remains in barriques for roughly 18 months.

Sparkling golden-yellow, in the nose ripe fruit combined with an idea of exotic coconut and caramel. Rich on essences, very creamy with a buttery touch. Elegant vanilla plays with a lively acidity. A harmony of fine glaze with restrained wood makes it a round and soft wine. Goes perfectly with spicy dishes, but also with creamy cheese.



GROSSES GOLD - Savoir Vivre

GOLD - Berliner Wein Trophy

GOLD - AWC Vienna

93P - Falstaff

****** - Wine-Times**

***** - wein.pur**

DIE LAGE Rossern ist ein Südhang, auf dem das Urmeer deutliche Spuren hinterlassen hat. Dies ergibt vollreife Weine, die aufgrund der kühlen Nächte durch den nahen Wald aber niemals breit werden.

DER BODEN ist ein sandiger Lössboden, der in der Fahrgasse begrünt und nur bei extremer Trockenheit offen gehalten wird.

DIE REBEN waren ca. 26 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 2016 begann mit einem sehr trockenen Winter, gefolgt von vielen Niederschlägen im März. Der April zeigte seine Launen mit Tagen bis zu 28°C und solchen weit unter dem Gefrierpunkt, was zahlreiche Frostschäden zur Folge hatte. Jene Reben, die das überstanden, gediehen von Mai bis August bei warmen & feuchten Wetter prächtig. Ein sonniger, warmer und trockener September trug das Seine zu einem wunderschönen Jahrgang bei, erst Mitte Oktober setzten die ersten Niederschläge ein, die aber aufgrund des dann sehr kühlen Wetters kaum Schaden anrichten konnten. Insgesamt ein aufgrund des Frostes sehr kleiner Jahrgang, aber mit wunderschönen Qualitäten in Weiß und Rot.

DIE ERNTE erfolgte Mitte Oktober bei 22° KMW. Es wurde händisch im kleinen, gut eingeschulten Team gelesen. Die Trauben wurden direkt im Weingarten selektiert.

IM KELLER wurden die Trauben rasch gerebelt und gequetscht und nach etwa 12 Stunden Maischestandzeit bei sanftem Druck mit der pneumatischen Presse gepresst. Vergoren wurde spontan in Barriques, wo dann auch für 18 Monate die Lagerung stattfand. 6 Monate davon lagerte der Wein auf der Feinhefe, abgefüllt wurde direkt im Weingut in Burgunderflaschen.

THE VINEYARD "In Rossern" is a southern slope where the sea definitely left its marks. The outcome is a fully matured wine, that - because of the close wood - never gets flat.

THE SOIL Under a very thin bed of loess, that was deposited here by winds in the ice-age, you can find pure sand. The vineyards have green-cover, which is opened only at extreme drought.

THE VINES have been approx. 26years 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 60-90cm and apply the guyot cutting system.

WEATHER CONDITIONS The year 2016 started with a very dry winter followed by many rainfalls in March. April brought days of up to 28°C and such far below freezing, which caused a lot of frost damage. The remaining vines thrived wonderfully at warm & humid weather from May to August. A sunny, warm and dry September contributed to a beautiful vintage. The first rainfalls started in the middle of October, but as the temperatures simultaneously fell down, they did not cause any harm. All in all, 2016 is a small vintage due to the frost, but shows great qualities in white and red.

THE HARVEST took place by mid of October at 22°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. 12 hours before being pressed by a pneumatic press with low pressure. Fermentation took place in barriques and the wine was stored 18 months in barriques, during 6 of it, the wine was stored on the yeast. The wine was bottled in our cellar in Burgundy-bottles.

LAND Österreich	TRINKTEMP. 12-14°C	ALKOHOL 14,5 vol%	COUNTRY Austria	DRINKING TEMP. 12-14°C	ALKOHOL 14,5 vol%
REGION Niederösterreich	TRINKREIFE 2-8 Jahre	SÄURE 6,0 g/l	REGION Niederösterreich	DRINKING AGE 2-8 years	ACIDITY 6,0 g/l
Qualitätswein trocken	Enthält Sulfite	RESTZUCKER 5,7 g/l	Qualitätswein dry	Contains sulfites	RESIDUAL SUGAR 5,7 g/l