Weingut R&A PFAFFL . Stetten . Weinviertel & Wien . Austria

Tel.: +43 (0) 2262 673423 . Fax: - 21 . wein@pfaffl.at . www.pfaffl.at

Chardonnay EXKLUSIV 2021

In Rossern und am Neuberg haben wir vor fast 30 Jahren Chardonnay angepflanzt, um zu zeigen, was hier möglich ist. Traditionell wird er bei uns ganz zart im Barriquefass ausgebaut.

Fast goldgelb; fruchtig und zart würzig im Duft, eine Idee von Nuss, am Gaumen kernig und frische Noten von Zitrus und reifer Birne, ein Hauch von Holz balanciert den Wein fabelhaft aus. Angenehme Säure und belebende Frucht im Abgang. Wunderbar zu Fisch oder zu kräftigen Geflügel- und Kalbsgerichten.

We planted Chardonnay almost 30 years ago on our vineyards Rossern and Neuberg in order to show what is possible on this spot. This one is fermented and maturated in oak.

Sparkling golden-yellow, in the nose herbs and an idea of nutmeg; on the palate robust with fresh nuances of citrus and ripe pear; a hint of wood gives the wine balance and round body. Nice acidity and vital fruit in the finish. Wonderful to fish or stronger poultry and veal.

AUSZEICHNUNGEN
AWARDS

SIEGER
ÖGZ Frühlingsweine

GOLD
Niederösterreichische Landesweinprämierung

91 P.
Falstaff

DIE LAGEN In Rossern und am Neuberg eignen sich perfekt für Chardonnay. Diese Rebsorte fühlt sich auf diesen Lagen äußerst wohl.

DER BODEN ist ein sandig-steiniger Lehmboden, der in der Fahrgasse begrünt und nur bei extremer Trockenheit offen gehalten wird.

DIE REBEN waren ca. 32 Jahre alt und sind in einer Dichte von etwa 4.000 Stöcken/ha gepflanzt. Zur Ausnützung der Bodenwärme und für eine hohe Laubwand, wird im mittelhohen Erziehungssystem bei Einbogenschnitt gearbeitet.

WETTERBEDINGUNGEN Kühle Temperaturen und Trockenheit im Frühjahr verzögerten den Austrieb 2021. Da der sehr warme Sommer häufig von Regen unterbrochen wurde und die Durchschnittstemperatur äußerst hoch war, fing die Ernte wider Erwarten verhältnismäßig früh an. Durch den Niederschlag im Sommer und die kühlen Nächte während der Ernte blieb das Säurespiel schön erhalten. Die Zuckergradation fiel unterschiedlich aus, einerseits entstanden sehr duftig-frische und typisch österreichische Weine, andererseits jedoch auch sehr kräftige, vollmundige Weine. Generell handelt es sich um einen sehr guten Jahrgang mit viel Potenzial.

DIE ERNTE erfolgte Mitte Oktober bei 22° KMW. Die Trauben wurden direkt im Weingarten selektiert.

IM KELLER wurden die Trauben rasch gerebelt und gequetscht und nach etwa 8 Stunden Maischestandzeit bei sanftem Druck mit der pneumatischen Presse gepresst. 10% wurden in neuen Barriques und 90% im Edelstahltank vergoren und gelagert. Die Abfüllung erfolgte direkt im Weingut in Burgunderflaschen.

THE VINEYARDS "In Rossern" and "Neuberg" are perfect to grow Chardonnay. This grape variety feels very comfortable on these vineyards.

THE SOIL is sandy-stony and loamy. The vineyards have green-cover, which is opened only at extreme drought.

THE VINES have been approx. 32 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 Cooler weather and drought in spring delayed bud development in 2021. Still, harvest started relatively early again due to extremely high average temperatures, interrupted by frequent rains during the summer. Thanks to the precipitation in summer and the cool nights during the harvesting period the wines show a lush fruit and a vibrant, well-balanced acidity. Due to diverse sugar gradations vintage 2021 offers both wonderfully fragrant, fresh and typically Austrian, but also very complex, powerful and full-bodied wines. In general, it is a very good vintage with a lot of potential.

THE HARVEST took place by the mid of October at 22° KMW. The grapes were selected directly in the vineyard.

IN THE CELLAR the grapes have been destemed and squeezed and must was standing approx. 8 hours before being pressed by a pneumatic press with low pressure. 10% have been fermented and stored in new Barriques, 90% in stainless steel tanks. 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	ALCOHOL 14,5 vol%
REGION Niederösterreich	TRINKREIFE 2-8 Jahre	SÄURE 5,7 g/l	REGION Niederösterreich	DRINKING AGE 2-8 years	ACIDITY 5,7 g/l
Qualitätswein trocken	Enthält Sulfite	RESTZUCKER 4,5 g/l	Qualitätswein dry	Contains sulfites	RESIDUAL SUGAR 4,5 g/l