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

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

Weissburgunder NUSS 2021

Knackig und frisch, so wird der Weißburgunder auf unserer Riede Nussern und begeistert als wahres Chamäleon zu jedem Essen.

Strahlendes Goldgelb, hinreißender Duft nach Apfel und Birne, füllig und saftig am Gaumen, weiche Nussaromen unterstützt von frischen Zitrustönen, langer, fruchtiger Abgang. Mit diesem Wein kann man bei der Speisenwahl nichts falsch machen, er passt einfach fast überall wunderbar.

The Pinot Blanc from our Nussern vineyard is crisp, refreshing, and a truly versatile culinary talent at the table.

Bright golden yellow; charming fragrance of apple and pear, on the palate full and juicy with beautiful aromas of soft nuts supported by some fresh citrus, long, fruity finish. With this wine you can hardly do anything wrong when it comes to your food-choice. It fits perfectly to almost every dish.

AUSZEICHNUNGEN
AWARDS

GOLD
Berliner Weintrophy

GOLD
Mundus Vini

GOLD
Niederösterreichische Landesweinprämierung

91 P.
Falstaff

DIE LAGE "In Nussern" bietet vollen Blick auf das Marchfeld. Das pannonische Klima kommt hier auch noch zu tragen.

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

DIE REBEN waren ca. 47 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 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 21,5° KMW. Die Trauben wurden direkt im Weingarten selektiert.

IM KELLER wurden die Trauben rasch gerebelt und gequetscht und nach etwa 6 Stunden Maischestandzeit bei sanftem Druck mit der pneumatischen Presse gepresst. Vergoren wurde mit automatischer Temperatursteuerung bei etwa 19°C. Die Lagerung erfolgte zu 20% in gebrauchten Barriques und zu 80% im Edelstahltank, die Abfüllung direkt im Weingut in Burgunderflaschen.

THE VINEYARD „In Nussern" offers a marvellous view to Marchfeld. The pannonian climate of the Marchfeld still has its effect here and leaves ist marks.

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

THE VINES have been approx. 47 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 21,5° KMW. The grapes were selected directly in the vineyard.

IN THE CELLAR the grapes have been destemed and squeezed and must was standing approx. 6 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 20% in used oak and 80% in stainless steel tanks and was bottled in our cellar in Burgundy-bottles.

LAND Österreich	TRINKTEMP. 10-12°C	ALKOHOL 14 vol%	COUNTRY Austria	DRINKING TEMP. 10-12°C	ALCOHOL 14 vol%
REGION Niederösterreich	TRINKREIFE 1-7 Jahre	SÄURE 6,1 g/l	REGION Niederösterreich	DRINKING AGE 1-7 years	ACIDITY 6,1 g/l
Qualitätswein trocken	Enthält Sulfite	RESTZUCKER 4,6 g/l	Qualitätswein dry	Contains sulfites	RESIDUAL SUGAR 4,6 g/l