

## SAND Muskateller 2022

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.



### AUSZEICHNUNGEN AWARDS

**GOLD**  
Mundus Vini

**GOLD**  
Frankfurt Internat. Trophy

**GOLD**  
Niederösterreichische Weinprämierung

**91 P.**  
A la Carte

**90 P.**  
Falstaff

**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. 15 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** Trockenheit im Winter und dem darauffolgenden Frühling bescherten den Rebstöcken einen herausfordernden Start. Der Austrieb fing dadurch später an, Spätfrostschäden blieben aus. Endlich setzte der lang ersehnte Regen ein. Durch das teilweise neblig feuchte Wetter stieg der Pilzdruck stark an. Der Sommer verlief erneut sehr trocken und heiß. Dadurch blieben die Beeren eher klein. Während der Lese kam es immer wieder zu Niederschlägen. Generell war 2022 ein sehr warmes Jahr, das sehr harmonische, gut balancierte Weine hervorbrachte, geprägt von Kraft, Extraktstärke und milder Säure.

**DIE ERNTE** erfolgte Anfang Oktober bei 20,5° 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. 15 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** Drought in winter and the spring that followed gave the vines a challenging start. As a result, budding started later. Thus there was no late frost damage. The long-awaited rain finally set in. Due to the partly foggy and damp weather, the fungal pressure increased sharply. The summer was again very dry and hot. As a result, the berries remained rather small. There was repeated rainfall during the harvest. In general, 2022 was a very warm year that produced very harmonious, well-balanced wines, characterized by power, extract sweetness and mild acidity.

**THE HARVEST** took place by the beginning of October at 20,5° 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  
REGION Niederösterreich  
Qualitätswein trocken

TRINKTEMP. 10-12°C  
TRINKREIFE 1-5 Jahre  
Enthält Sulfite

ALKOHOL 13 vol%  
SÄURE 7,2 g/l  
RESTZUCKER 4,3 g/l

COUNTRY Austria  
REGION Niederösterreich  
Qualitätswein dry

DRINKING TEMP. 10-12°C  
DRINKING AGE 1-5 years  
Contains sulfites

ALKOHOL 13 vol%  
ACIDITY 7,2 g/l  
RESIDUAL SUGAR 4,3 g/l