



HUND Weinviertel DAC Reserve 2023

Grüner Veltliner

Grüner Veltliner Hund gilt als Synonym für kräftig - mineralischen Grünen Veltliner aus dem Hause Pfaffl. Wenig Ertrag, viel Handarbeit und eine späte Ernte garantieren einen extraktreichen, eleganten Wein mit einem Hauch von Pfeffer. Unser Parade-Veltliner!

Strahlend strohgelb; deutliche Pfeffer-Würze bereits in der Nase, begleitet von fruchtiger Orange und Ananas; am Gaumen ein wahres Konzert, Pfeffer trifft auf Mineralität und Zitrus auf Apfel; komplex und kräftiger Körper. Das reichhaltige Bukett wird mit jedem Schluck deutlicher, und ein langer Abgang lädt auf ein weiteres Gläschen ein. Ideal zu typischer Wiener Küche, aber auch wunderschön zu Exotischem.

Grüner Veltliner Hund is synonymous with power: this is the mineral Grüner Veltliner from Pfaffl. Manual work in the vineyards, low yields and a late harvest guarantee a deep, elegant wine with a touch of pepper. Our flagship Grüner Veltliner!

Sparkling bright yellow; explicit peppery spice, accompanied by orange and pineapple, a concert of aromas on the palate; pepper meets minerality, citrus meets apple; complexity and an opulent body. With every sip more nuances come along, the full finish and a hint of spice invites to the next glass. Perfect to typical Viennese cuisine but also wonderful to exotic dishes.



AUSZEICHNUNGEN
AWARDS

GOLD
Berliner Wein Trophy

GOLD
NÖ - Landesweinprämierung

93 Punkte
Falstaff - Guide

92+ Punkte
A la Carte

DIE LAGE liegt auf der Bisambergkette - einem Höhenzug an der Wiener Pforte, der das Korneuburger Becken umrahmt.

DER BODEN Eine geologische Besonderheit findet sich hier: Flysch - eine sich wechselnde Abfolge von Ton- und Sandgestein. Auf der Riede ist dieses Gestein auch mit Quarz durchsetzt. Der Boden wird in der Fahrgasse begrünt und bei extremer Trockenheit offen gehalten.

DIE REBEN waren ca. 43 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 2023 war ein sehr warmes Jahr mit einer hohen Durchschnittstemperatur, jedoch mit eher kürzeren Trockenphasen als dies in den Vorjahren der Fall war. Auch zur Blüte gab es gute Bedingungen. Generell setzten unsere Reben aber weniger Trauben an und sehr kleine Beeren. Das Jahr gipfelte in einen wunderschönen Bilderbuchherbst. Strahlender Sonnenschein, warme Temperaturen und kein Regen führten dazu, dass die Trauben unglaublich rasch bei voller Gesundheit ausreifen. Mengenmäßig eher ein kleiner Jahrgang, qualitativ genial. Ein Jahrgang, den man sich merken sollte!

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 8 Stunden Maischestandzeit bei sanftem Druck mit der pneumatischen Presse gepresst. Die Vergärung sowie die Lagerung fand zu 50 % im großen Holzfass und zu 50 % im Edelstahltank statt, angefüllt wurde in Burgunderflaschen.

THE VINEYARD is located on the "Bisambergkette" - a mountain range at the gate to Vienna.

THE SOIL - Here you find a geological speciality: Flysch - an alternating succession of clay - and sand-stone. It is also interspersed with Quartz. The vineyards have green-cover, which is opened only at extreme drought.

THE VINES have been approx. 43 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 2023 was a very warm year with a high average temperature, but with rather shorter dry spells than in previous years. There were also good conditions for flowering. In general, however, our vines produced fewer grapes and very small berries. The year culminated in a wonderful picture-book autumn. Bright sunshine, warm temperatures and no rain meant that the grapes ripened incredibly quickly and were in full health. A rather small vintage in terms of quantity, but brilliant in terms of quality. A vintage to remember!

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 destemmed and squeezed and must was standing approx. 8 hours before being pressed by a pneumatic press with low pressure. Fermentation as well as the storage took place with 50% in big wooden barrels and 50% in stainless steel tanks, was bottled in Burgundy-bottles.

LAND Österreich
REGION Weinviertel
Qualitätswein trocken

TRINKTEMP. 10-12°C
TRINKREIFE 2-7 Jahre
Enthält Sulfite

ALKOHOL 14 vol%
SÄURE 4,8 g/l
RESTZUCKER 3,9 g/l

COUNTRY Austria
REGION Weinviertel
Qualitätswein dry

DRINKING TEMP. 10-12°C
DRINKING AGE 2-7 years
Contains sulfites

ALKOHOL 14 vol%
ACIDITY 4,8 g/l
RESIDUAL SUGAR 3,9 g/l