



VISION Chardonnay Reserve 2022

Schon vor vielen Jahren hatte Roman Pfaffl die Vision einen Chardonnay zu kreieren, der bei den ganz großen mitmisch 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.

Many years ago, Roman Pfaffl had the vision of creating a Chardonnay that would compete with the greats and still reflect the Austrian character.

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.



AUSZEICHNUNGEN AWARDS

+GOLD
BEST OF SHOW
Austria white
Mundus Vini Spring Tasting

GOLD
Frankfurt International Trophy

GOLD
NÖ - Landesweinprämierung

93 Punkte
Falstaff - Guide

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. 32 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 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 Mitte Oktober bei 22,5° 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 im großen Eichenholzfass, 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. 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 60-90cm and apply 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 middle of October at 22,5° 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. The wine was fermented spontaneously in large oak barrels, where it was then aged for 18 months. The wine spent 6 months on the fine lees and was bottled directly at the winery 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 4,4 g/l	REGION Niederösterreich	DRINKING AGE 2-8 years	ACIDITY 4,4 g/l
Qualitätswein trocken	Enthält Sulfite	RESTZUCKER 3,8 g/l	Qualitätswein dry	Contains sulfites	RESIDUAL SUGAR 3,8 g/l