



ZEISEN Weinviertel DAC 2023 Grüner Veltliner

Kaum ein Wort steht dermaßen für typisch Pfafflschen Grünen Veltliner wie Zeisen. Hier geht es um Würze, Pfeffer, Frische und Fruchtigkeit. Unser Zeisen soll Spaß machen und ein Stück Weinviertel zu Ihnen bringen. Viel Vergnügen mit unserem Klassiker!

Strahlend klares Gelb mit grünen Reflexen, charmanter Pfeffer, Zitrus und Wiesenkräuter in der Nase. Saftig und knackig dann am Gaumen. Hier merkt man, wie erfrischend Veltliner sein kann! Der würzige Abgang lädt dazu ein, ein gemütliches Weilchen mit diesem Wein zu verbringen. Ideal als Speisenbegleiter - vom zarten Fisch, über die Brettliase bis hin zu Asiatischem, alles ist erlaubt und schmeckt auch...

No other word is so representative for the typical Pfaffl Grüner Veltliner as "Zeisen". It's all about spice, pepper, and crisp, refreshing fruit. Our Zeisen should simply spread joy and share the essence of the Weinviertel. We wish you plenty of enjoyment with our classic GV!

Bright sparkling yellow with green reflexes, beautiful and charming fragrance of black pepper, accompanied by citrus and field herbs. Juicy and crisp on the palate. How refreshing Veltliner can be! The spicy finish invites you to spend some time with this wine - and some food. Here you can be creative - from tender fish, sandwiches, to oriental dishes - everything is permitted...



AUSZEICHNUNGEN
AWARDS

GOLD
Frankfurt Internat. Trophy

GOLD
NÖ - Landesweinprämierung

90 Punkte
Decanter (DWWA)

DIE LAGE Steile Südlage, am Rande eines großen Waldes, wodurch große Unterschiede zwischen Tag und Nacht entstehen.

DER BODEN ist ein lehmiger Lössboden, der ein bisschen sandig durchzogen ist. Er wird in der Fahrgasse begrünt und bei extremer Trockenheit offen gehalten.

DIE REBEN waren ca. 48 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, qualitätsmäßig genial. Ein Jahrgang, den man sich merken sollte!

DIE ERNTE erfolgte Ende September bei einem Mostgewicht von 20° KMW. Die Trauben wurden direkt im Weingarten selektiert.

IM KELLER wurden die Trauben rasch gerebelt und gequetscht und nach etwa 3 Stunden Maischestandzeit bei sanftem Druck mit der pneumatischen Presse gepresst. Vergoren wurde mit automatischer Temperatursteuerung bei etwa 19°C. Die Lagerung erfolgte im Edelstahltank, nach 4 Monaten wurde in Burgunderflaschen abgefüllt.

THE VINEYARD is a south-facing slope situated directly nearby a forest resulting considerable temperature differences between day and night.

THE SOIL consists of slightly sandy loess. The vineyard has green-cover, which is opened only at extreme drought.

THE VINES have been approx. 48 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 end of September at 20° KMW. The grapes were selected directly in the vineyard.

IN THE CELLAR the grapes have been destemmed and squeezed and must was standing approx. 3 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, after 4 months the wine was bottled in Burgundy-bottles.

LAND Österreich
REGION Weinviertel
Qualitätswein trocken

TRINKTEMP. 10-12°C
TRINKREIFE 1-4 Jahre
Enthält Sulfite

ALKOHOL 13 vol%
SÄURE 5,1 g/l
RESTZUCKER 3,7 g/l

COUNTRY Austria
REGION Weinviertel
Qualitätswein dry

DRINKING TEMP. 10-12°C
DRINKING AGE 1-4 years
Contains sulfites

ALKOHOL 13 vol%
ACIDITY 5,1 g/l
RESIDUAL SUGAR 3,7 g/l