

## HARMONY Gemischter Satz 2024

Der Gemischte Satz war früher sehr verbreitet. Im Weingarten wurden die Rebsorten zur Risikominderung gemischt ausgepflanzt. Durch die Fokussierung auf reinsortige Weine verlor der Gemischte Satz leider an Bedeutung. Heute erlebt er ein Revival, da diese individuellen Weine einen besonderen Charakter zeigen.

Hier wirken viele Elemente zusammen um ein harmonisches Ganzes zu ergeben. So ist unser Gemischter Satz entstanden. Roman Josef Pfaffl komponiert eine spritzige, sehr lebendige, würzige und fruchtigen Wein in perfekter Harmonie.

The Gemischter Satz was once widely spread. It was common practice to plant several grape varieties together in one vineyard to help diminish risk. With a focus on single varietal wines, the Gemischter Satz unfortunately lost significance. It is now experiencing a revival due to the unique character that these wines can achieve.

Many elements work here together to yield a whole. This is how Gemischter Satz was arised. Roman Josef Pfaffl creates a spritzzy, lively, spicy and fruity wine in perfect harmony.



**DIE LAGE** Eine Selektion aus unseren Lagen, am Rande des Bisambergs gelegen.

**DER BODEN** besteht aus kalkigem Sandstein der Flyschzone, der in der Fahrgasse begrünt und nur bei extremer Trockenheit offen gehalten wird.

**DIE REBEN** waren ca. 20 Jahre alt und sind in einer Dichte von etwa 6.500 Stöcken/ha gepflanzt. Zur Ausnützung der Bodenwärme und um eine hohe Laubwand zu erreichen, wird im mittelhohen Erziehungssystem bei Einbogenschnitt gearbeitet.

**WETTERBEDINGUNGEN 2024** Nach einem mittelfrühen Austrieb und genügend Feuchtigkeit im Frühjahr brachte ein heißer und trockener Sommer eine sehr frühe Traubenreife. Bereits Anfang September konnten wir bei sehr hohen Gradationen ernten. Mitte September folgte dann der große Regen, mehr als die Hälfte des Jahresniederschlags gingen binnen weniger Tage auf uns nieder. Offensichtlich war die Reife schon so weit fortgeschritten, dass die Trauben kein Wasser mehr aufnahmen denn wir konnten auch danach absolut gesunde Trauben ernten. Ein fruchtiger, kraftvoller Jahrgang - leider wenig Menge, aber sehr fein!

**DIE ERNTE** erfolgte Anfang September bei 19,5° KMW. Die Trauben wurden direkt im Weingarten selektiert.

**IM KELLER** wurden die Trauben rasch gerebelt und gequetscht und nach etwa 2 Stunden Maischestandzeit bei sanftem Druck mit der pneumatischen Presse gepresst. Vergoren wurde mit automatischer Temperatursteuerung bei etwa 19°C. Die Lagerung erfolgte im Edelstahltrank, die Abfüllung direkt im Weingut in Burgunderflaschen.

**THE VINEYARDS** A selection of our vineyards at Bisamberg area.

**THE SOIL** consists of limey sand stone of the Flysch-zone. The vineyards have green-cover, which is opened only at extreme drought.

**THE VINES** have been approx. 20 years old and are cultivated in a dense of around 6.500 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 2024** After a medium-early bud break and sufficient moisture in spring, a hot and dry summer brought very early grape ripening. We were able to harvest at very high ripeness as early as the beginning of September. This was followed by heavy rain in mid-September, with more than half of the annual precipitation falling within a few days. Obviously, the grapes had already ripened to such an extent that they no longer absorbed any water, as we were still able to harvest perfectly healthy grapes. A fruity, powerful vintage - unfortunately not a lot, but very fine!

**THE HARVEST** took place by the beginning of September at 19,5° KMW. The grapes were selected directly in the vineyard.

**IN THE CELLAR** the grapes have been destemmed and squeezed and must was 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 was bottled in our cellar in Burgundy-bottles.

LAND Österreich  
REGION Niederösterreich  
Qualitätswein trocken  
TRINKTEMP. 10-12°C

ALKOHOL 12,5, vol%  
SÄURE 4,7 g/l  
RESTZUCKER 3,9 g/l  
TRINKREIFE 1-3 Jahre

Enthält Sulfite  
Zutaten &  
Nährwerte:  
siehe QR-Code

COUNTRY Austria  
REGION Niederösterreich  
Qualitätswein trocken  
DRINKING TEMP. 10-12°C

ALKOHOL 12,5 vol%  
ACIDITY 4,7 g/l  
RESIDUAL SUGAR 3,9 g/l  
DRINKING AGE 1-3 years

Contains sulfites  
Ingredients &  
nutritional values:  
see QR code

