



## SAND Muskateller 2024

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, geküst 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**  
ÖGZ Magazine

**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. 17 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 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 Mitte September 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. 17 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 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 in mid-September 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 ALKOHOL 13,5 vol% Enthält Sulfite  
REGION Niederösterreich SÄURE 4,6 g/l Zutaten &  
Qualitätswein trocken RESTZUCKER 1,2 g/l Nährwerte:  
TRINKTEMP. 10-12°C TRINKREIFE 1-5 Jahre siehe QR-Code

COUNTRY Austria ALKOHOL 13,5 vol% Contains sulfites  
REGION Niederösterreich ACIDITY 4,6 g/l Ingredients &  
Qualitätswein trocken RESIDUAL SUGAR 1,2 g/l nutritional values:  
DRINKING TEMP. 10-12°C DRINKING AGE 1-5 years see QR code

