



# ZEISEN Weinviertel DAC 2024

## 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 Brettjause 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

**91 Punkte**  
James Suckling

**GOLD**  
ÖGZ Magazine

**GOLD**  
Frankfurt Internat. Trophy

**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. 49 Jahre alt und sind in einer Dichte von etwa 4.000 Stöcken/ha gepflanzt. Hier arbeiten wir mit unserem selbst entwickelten Pfaffl-Schnitt, um die Frische im Wein zu bewahren.

**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 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 Edeltank, 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. 49 years old and are cultivated in a dense of around 4.000 vines/ha. Here we work with our self-developed Pfaffl cut to preserve the freshness of the wine.

**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 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

ALKOHOL 13 vol%  
SÄURE 4,8 g/l  
RESTZUCKER 4,5 g/l  
TRINKREIFE 1-4 Jahre

Enthält Sulfite  
Zutaten &  
Nährwerte:  
siehe QR-Code

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

ALKOHOL 13 vol%  
ACIDITY 4,8 g/l  
RESIDUAL SUGAR 4,5 g/l  
DRINKING AGE 1-4 years

Contains sulfites  
Ingredients &  
nutritional values:  
see QR code

