



VISION Chardonnay Reserve 2023

Schon vor vielen Jahren hatte Roman Pfaffl die Vision einen Chardonnay zu kreieren, der bei den ganz großen mitmischen 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
Mundus Vini

GOLD
Frankfurt Internat. Trophy

GOLD
Niederösterreich Weinprämierung

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. 33 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, qualitativmäßig genial. Ein Jahrgang, den man sich merken sollte!

DIE ERNTE erfolgte Anfang Oktober bei 21,5° KMW. Es wurde händisch im kleinen, gut eingesetzten 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. 33 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 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 beginning of October at 21,5° 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
REGION Niederösterreich
Qualitätswein trocken
TRINKTEMP. 12-14°C

ALKOHOL 14,5 vol%
SÄURE 5,6 g/l
RESTZUCKER 4,5 g/l
TRINKREIFE 2-8 Jahre

Enthält Sulfite
Zutaten &
Nährwerte:
siehe QR-Code

COUNTRY Austria
REGION Niederösterreich
Qualitätswein trocken
DRINKING TEMP. 12-14°C

ALKOHOL 14,5 vol%
ACIDITY 5,6 g/l
RESIDUAL SUGAR 4,5 g/l
DRINKING AGE 2-8 years

Contains sulfites
Ingredients &
nutritional values:
see QR code

