Weingut R&A PFAFFL . Stetten . Weinviertel & Wien . Austria

Tel.: +43 (0) 2262 673423 . Fax: -21 . wein@pfaffl.at . www.pfaffl.at

NUSS Weissburgunder 2025

Knackig und frisch, so wird der Weißburgunder auf unserer Riede Nussern und begeistert als wahres Chamäleon zu jedem Essen.

Strahlendes Goldgelb, hinreißender Duft nach Apfel und Birne, füllig und saftig am Gaumen, weiche Nussaromen unterstützt von frischen Zitrustönen, langer, fruchtiger Abgang. Mit diesem Wein kann man bei der Speisenwahl nichts falsch machen, er passt einfach fast überall wunderbar.

The Pinot Blanc from our Nussern vineyard is crisp, refreshing, and a truly versatile culinary talent at the table.

Bright golden yellow; charming fragrance of apple and pear, on the palate full and juicy with beautiful aromas of soft nuts supported by some fresh citrus, long, fruity finish. With this wine you can hardly do anything wrong when it comes to your food-choice. It fits perfectly to almost every dish.

DIE LAGE "In Nussern" bietet vollen Blick auf das Marchfeld. Das pannonische Klima kommt hier auch noch zu tragen.

DER BODEN ist ein mittelschwerer Lehmboden, der in der Fahrgasse begrünt und nur bei extremer Trockenheit offen gehalten wird.

DIE REBEN waren ca. 51 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 2025 Nach einem mittelfrühen Austrieb freuten wir uns 2025 auch über perfektes Blütewetter. Der Sommer hatte nur wenige richtig heiße Tage, ansonsten wechselten warme Tage immer wieder mit Regen, wodurch die Reben immer gut versorgt waren. Die Ernte startete dann fast wie zu alten Zeiten Mitte September. Wir ernteten meist bei Sonnenschein und kühlen Temperaturen – so wie wir's uns wünschen. Einige Regentage dazwischen konnten der Qualität der Trauben aufgrund der kühlen Temperaturen nichts anhaben. Insgesamt ein qualitativ sehr hochwertiger, fruchtiger Jahrgang, der die ganze Bandbreite von frischen bis zu kräftigen Weinen abdeckt.

DIE ERNTE erfolgte Ende September bei 21,5° KMW. Die Trauben wurden direkt im Weingarten selektiert.

IM KELLER wurden die Trauben rasch gerebelt und gequetscht und nach etwa 6 Stunden Maischestandzeit bei sanftem Druck mit der pneumatischen Presse gepresst. Vergoren wurde mit automatischer Temperatursteuerung bei etwa 19°C. Die Lagerung erfolgte zu 20% in gebrauchten Barriques und zu 80% im Edelstahltank, die Abfüllung direkt im Weingut in Burgunderflaschen.

THE VINEYARD „In Nussern" offers a marvellous view to Marchfeld. The pannonian climate of the Marchfeld still has its effect here and leaves ist marks.

THE SOIL is loamy. The vineyards have green-cover, which is opened only at extreme drought.

THE VINES have been approx. 51 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 2025 After a moderately early bud break, we were delighted to enjoy perfect flowering weather in 2025. The summer had only a few really hot days; otherwise, warm days alternated with rain, ensuring that the vines were always well watered. The harvest then began in mid-September, almost like in the old days. We harvested mostly in sunshine and cool temperatures – just as we like it. A few rainy days in between did not affect the quality of the grapes due to the cool temperatures. Overall, a very high-quality, fruity vintage that covers the entire spectrum from fresh to full-bodied wines.

THE HARVEST took place in end of September at 21,5° KMW. The grapes were selected directly in the vineyard.

IN THE CELLAR the grapes have been destemed and squeezed and must was standing approx. 6 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 20% in used oak and 80% in stainless steel tanks and was bottled in our cellar in Burgundy-bottles.

LAND Österreich	ALKOHOL 14 vol%	Enthält Sulfite
REGION Niederösterreich	SÄURE 5,1 g/l	Zutaten &
Qualitätswein trocken	RESTZUCKER 3,6 g/l	Nährwerte:
TRINKTEMP. 10-12°C	TRINKREIFE 1-7 Jahre	siehe QR-Code

COUNTRY Austria	ALCOHOL 14 vol%	Contains sulfites
REGION Niederösterreich	ACIDITY 5,1 g/l	Ingredients &
Qualitätswein trocken	RESIDUAL SUGAR 3,6 g/l	nutritional values:
DRINKING TEMP. 10-12°C	DRINKING AGE 1-7 years	see QR code