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

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

ALTEN St. Laurent Reserve 2024

Lehm und Löss machen diese alte, traditionelle Sorte besonders elegant. Konzentrierte, feine Würze und volle Frucht harmonieren wunderschön mit der zarten Barriquenote.

Dunkles Rubin, dichte Farbe, im Duft volle Beerenfrucht, feine Wiesenkräuter, zartes Edelholz. Noch größer entwickelt er sich schließlich am Gaumen; frisch, saftige Zwetschke, elegant und ausgewogen, schön balancierte Frucht und Säure, trinkanimierender Wein mit burgundischem Flair. Harmoniert ganz besonders mit Gerichten vom Wild-Geflügel oder auch vom Rind!

Loam and loess let this old traditional grape variety become especial elegant. Concentrated, fine spice and full fruit harmonize wonderfully with the tender barrique tone.

Dark ruby and dense colour, in the nose full berry-fruits, fine floral herbs, tender exotic woods. More body comes on the palate; fresh, juicy plum, elegant and balanced, fruit and acidity are of elegant harmony; animating, fruity wine of burgundy flair. Harmonizes perfectly with dishes of wildfowl or veal!

AUSZEICHNUNGEN
AWARDS

EHRENTAFEL + 93 P.
Falstaff

GOLD + 4 Platz
St. Laurent
Austrian Wine Challenge

93 P.
A la Carte

DIE LAGE liegt gleich neben einem Wald, welcher eine große Rolle spielt. Kühle Nächte verlängern die Reifeperiode und die Trauben haben mehr Zeit, Komplexität zu entwickeln.

DER BODEN besteht aus lehmigem Löss, wird in der Fahrgasse begrünt und nur bei extremer Trockenheit offen gehalten.

DIE REBEN waren ca. 25 Jahre alt und sind in einer Dichte von etwa 5.000 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 Ende September bei 22° KMW. Es wurde händisch im kleinen, gut eingeschulten Team gelesen. Die Trauben wurden direkt im Weingarten selektiert.

IM KELLER wurden die Trauben rasch gequetscht und bei 28°C 21 Tage im Edelstahltank mit Überflutung und Belüftung vergoren. Die Lagerung erfolgte zur Hälfte in neuen und gebrauchten Barriques (Eiche), nach etwa 18 Monaten wurde direkt im Weingut in Burgunderflaschen abgefüllt.

THE VINEYARD is located nearby a forest. The temperature-differences between day and night caused by the close wood, bring a slow vegetation, which suits the St. Laurent. The grape can remain on the vines for a longer time, which brings more complexity into the wine.

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

THE VINES have been approx. 25 years old and are cultivated in a dense of around 5.000 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 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 22° 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 squeezed and must was fermented with automatic temperature-control at 28°C for 21 days in stainless steel tanks with pumping over. Storage took place in new and used barriques (oak), after 18 months the wine was bottled in our cellar in Burgundy-bottles.

LAND Österreich	ALKOHOL 14 vol%	Enthält Sulfite
REGION Niederösterreich	SÄURE 4,4 g/l	Zutaten &
Qualitätswein trocken	RESTZUCKER 2,8 g/l	Nährwerte:
TRINKTEMP. 18-19°C	TRINKREIFE 3-9 Jahre	siehe QR-Code

COUNTRY Austria	ALCOHOL 14 vol%	Contains sulfites
REGION Niederösterreich	ACIDITY 4,4 g/l	Ingredients &
Qualitätswein trocken	RESIDUAL SUGAR 2,8 g/l	nutritional values:
DRINKING TEMP. 18-19°C	DRINKING AGE 3-9 years	see QR code