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

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

EXCELLENT Reserve 2024

60% Zweigelt . 20% Merlot . 20% Cabernet Sauvignon

Eine wunderschöne Harmonie von fruchtigem Blauen Zweigelt und würzigem Cabernet Sauvignon, der von den kargen Böden der Terrassen Sonnleiten Kraft und Mineralik schöpft. Für den dichten Körper und die runde Eleganz sorgt der Merlot, der in den warmen Sandlern besonders elegant wird.

Dunkles Purpur; dunkle Frucht und zarte Röstnoten in der Nase; Zwetschkenkonfit, ein Hauch Schokolade am Gaumen, elegant und kraftvoll mit fulminantem Druck, geschmeidige Tannine. Fruchtbetont und eine cremig-schmelzige Art, schöne Länge. Perfekt für saftige Steaks.

A wonderful harmony of fruity Blauer Zweigelt, a traditional Austrian grape, and Cabernet Sauvignon with round cassis. The Cabernet Sauvignon gains minerality in the Terrassen Sonnleiten, where the ground is rocky, hot and dry. Merlot from the vineyard Sandlern brings a full body and round elegance.

Dark purple; dark fruit with tender smokey tones in the nose, plum jam; elegant and powerful with a fulminant pressure on the palate. Good structured, an idea of chocolate and elegant tannines. Fruity and a creamy-tender character, wonderful lenght. Ideally for a good piece of grilled meat.

AUSZEICHNUNGEN
AWARDS

GOLD
Frankfurt Internat. Trophy

GOLD + 3 Platz
Cuvée (rot)
Austrian Wine Challenge

GOLD
Niederösterreich Weinprämierung

SIEGER
ÖGZ

93 P.
A la Carte

93 P.
Falstaff

DIE LAGEN Hundsleiten & In Neubergen (Zweigelt), Terrassen Sonnleiten (Cabernet Sauvignon), Sandlern (Merlot)

DIE BÖDEN Hundsleiten (schwerer Tonboden mit felsigem Untergrund), In Neubergen (sandig, steiniger Lehmboden), Terrassen Sonnleiten (karger, sandig-felsiger Boden), Sandlern (Lehmiger, sandiger Boden). Der Boden wird in der Fahrgasse begrünt und bei extremer Trockenheit offen gehalten.

DIE REBEN waren ca. 22-52 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 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 Anfang Oktober bei 23° 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 mit automatischer Temperatursteuerung bei 25°C 20 Tage im Edelstahltank mit Überflutung und Belüftung vergoren. Die Lagerung erfolgte zu 50% in neuen Barriques und zu 50% in gebrauchten Barriques (Eiche), nach etwa 18 Monaten wurde direkt im Weingut in Burgunderflaschen abgefüllt.

THE VINEYARDS Hundsleiten & In Neubergen (Zweigelt), Terrassen Sonnleiten (Cabernet Sauvignon), Sandlern (Merlot)

THE SOILS Hundsleiten (stony clay soil permeated by rock), In Neubergen (sandy, stony, loamy soil), Terrassen Sonnleiten (barren, sandy soil with many stones), Sandlern (loamy, sandy soil). The vineyards have green-cover, which is opened only at extreme drought.

THE VINES have been approx. 21-51 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 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 beginning of October at 23° 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 25°C for 20 days in stainless steel tanks with pumping over. Storage took place 50% in new barriques (oak) and 50% in used ones, after 18 months the wine was bottled in Burgundy-bottles in our cellar.

LAND Österreich
REGION Niederösterreich
Qualitätswein trocken
TRINKTEMP. 18-19°C

ALKOHOL 14,5 vol%
SÄURE 4,5 g/l
RESTZUCKER 2,7 g/l
TRINKREIFE 3-12 Jahre

Enthält Sulfite
Zutaten &
Nährwerte:
siehe QR-Code

COUNTRY Austria
REGION Niederösterreich
Qualitätswein trocken
DRINKING TEMP. 18-19°C

ALCOHOL 14,5 vol%
ACIDITY 4,5 g/l
RESIDUAL SUGAR 2,7 g/l
DRINKING AGE 3-12 years

Contains sulfites
Ingredients &
nutritional values:
see QR code