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

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

HARMONY Gemischter Satz 2025

AUSZEICHNUNGEN
AWARDS

GOLD
Frankfurt Internat. Trophy

GOLD
Niederösterreich Weinprämierung

91 P.
A la Carte

Der Gemischte Satz war früher sehr verbreitet. Im Weingarten wurden die Rebsorten zur Risikominderung gemischt ausgepflanzt. Durch die Fokussierung auf reinsortige Weine verlor der Gemischte Satz leider an Bedeutung. Heute erlebt er ein Revival, da diese individuellen Weine einen besonderen Charakter zeigen.

The Gemischter Satz was once widely spread. It was common practice to plant several grape varieties together in one vineyard to help diminish risk. With a focus on single varietal wines, the Gemischter Satz unfortunately lost significance. It is now experiencing a revival due to the unique character that these wines can achieve.

Hier wirken viele Elemente zusammen um ein harmonisches Ganzes zu ergeben. So ist unser Gemischter Satz entstanden. Roman Josef Pfaffl komponiert eine spritzige, sehr lebendige, würzige und fruchtigen Wein in perfekter Harmonie.

Many elements work here together to yield a whole. This is how Gemischter Satz was arised. Roman Josef Pfaffl creates a spritzy, lively, spicy and fruity wine in perfect harmony.

DIE LAGE Eine Selektion aus unseren Lagen, am Rande des Bisambergs gelegen.

DER BODEN besteht aus kalkigem Sandstein der Flyschzone, der in der Fahrgasse begrünt und nur bei extremer Trockenheit offen gehalten wird.

DIE REBEN waren ca. 21 Jahre alt und sind in einer Dichte von etwa 6.500 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 Mitte September bei 19,5° KMW. Die Trauben wurden direkt im Weingarten selektiert.

IM KELLER wurden die Trauben rasch gerebelt und gequetscht und nach etwa 2 Stunden Maischestandzeit bei sanftem Druck mit der pneumatischen Presse gepresst. Vergoren wurde mit automatischer Temperatursteuerung bei etwa 19°C. Die Lagerung erfolgte im Edelstahltank, die Abfüllung direkt im Weingut in Burgunderflaschen.

THE VINEYARDS A selection of our vineyards at Bisamberg area.

THE SOIL consists of limey sand stone of the Flysch-zone. The vineyards have green-cover, which is opened only at extreme drought.

THE VINES have been approx. 21 years old and are cultivated in a dense of around 6.500 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 mid-September at 19,5° KMW. The grapes were selected directly in the vineyard.

IN THE CELLAR the grapes have been destemed and squeezed and must was 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 and was bottled in our cellar in Burgundy-bottles.

LAND Österreich
REGION Niederösterreich
Qualitätswein trocken
TRINKTEMP. 10-12°C

ALKOHOL 12,5, vol%
SÄURE 4,7 g/l
RESTZUCKER 3,2 g/l
TRINKREIFE 1-3 Jahre

Enthält Sulfite
Zutaten &
Nährwerte:
siehe QR-Code

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

ALCOHOL 12,5 vol%
ACIDITY 4,7 g/l
RESIDUAL SUGAR 3,2 g/l
DRINKING AGE 1-3 years

Contains sulfites
Ingredients &
nutritional values:
see QR code