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

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

HASEN Rosé 2026

Dieser Rosé versprüht pure Eleganz und Trinkfreudigkeit. Penible Laubarbeit und strikte Ertragsbegrenzung am Weinstock ermöglichen viel Frucht und Körper. Ein fruchtig-animierender Trinkspaß.

This Rosé combines elegance with easy drinking pleasure. Dainty canopy management and „green harvest" to reduce the grapes give full fruit and body. A fruity-animating fun.

Strahlendes Pink, glänzend; in der Nase Frucht von Himbeeren und Erdbeeren mit würzigem Aroma; zuerst frisch und spritzig, dann die volle, runde Frucht am Gaumen, eleganter Abgang. Wunderbar als Aperitif, zu Sorbets oder einfach pur.

Bright pink, shiny; raspberries and strawberries on the nose; some spice aromas; begins fresh and lively, followed by full fruit on the palate; elegant finish. Wonderful as aperitif, goes beautiful with sorbets or simply enjoyed pure.



DIE LAGEN "In Neubergen" ist ein steiler Südhang mit direktem Blick ins Korneuburger Becken. Hier ist es etwas wärmer als im Rest vom Weinviertel, was besonders unseren roten Trauben sehr entgegenkommt.

DER BODEN besteht aus sandigem Lössboden. Er wird in der Fahrgasse begrünt und nur bei extremer Trockenheit offen gehalten.

DIE REBEN waren ca. 29 Jahre alt und sind in einer Dichte von etwa 4.500 Stöcken/ha gepflanzt. Zur Ausnützung der Bodenwärme und um eine hohe Laubwand zu erreichen, wird im mittelhohen Erziehungssystem bei Einbogenschnitt gearbeitet.

WETTERBEDINGUNGEN 2026 Nach einem eher trockenen Winter begann 2026 mit einem frühen Austrieb, gefolgt von einer ebenso frühen Blüte. Der Sommer zeigte sich extrem: Anhaltende Trockenheit und Temperaturen von über 40 °C ließen die Trauben rasch reifen und führten zu einer frühen und kurzen Lese. Die Trockenheit sorgte für besonders kleine Beeren, die im Laufe der Lese zunehmend rosinenartig zusammenschrumpften. Das Ergebnis ist ein außergewöhnlich charaktervoller Jahrgang, der mit einer beeindruckenden Intensität und Konzentration begeistert. Ein Jahrgang, der in Erinnerung bleibt!

DIE ERNTE erfolgte Mitte September bei 20° KMW. Die Trauben wurden direkt im Weingarten selektiert.

IM KELLER wurden die Trauben nur sanft gequetscht und nach etwa 24 Stunden Maischestandzeit der Saft abgezogen. Vergoren wurde mit automatischer Temperatursteuerung bei etwa 18°C. Gelagert wurde im Edelstahltank, abgefüllt direkt im Weingut in Burgunderflaschen.

THE VINEYARD "In Neubergen" is a steep south-facing slope with direct view into the "Korneuburger Becken" (a flat land along the danube on the border to Vienna). Here, it is slightly warmer than in the rest of the Weinviertel, which suits especially our red grape varieties.

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

THE VINES have been approx. 29 years and are cultivated in a dense of around 4.500 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 2026 Following a rather dry winter, 2026 began with an early budbreak, followed by an equally early flowering. The summer proved to be extreme: persistent drought and temperatures exceeding 40 °C caused the grapes to ripen rapidly, resulting in an early and brief harvest. The drought resulted in particularly small berries, which shrivelled increasingly to a raisin-like state as the harvest progressed. The result is an exceptionally characterful vintage that delights with its impressive intensity and concentration. A vintage to remember!

THE HARVEST took place in mid-September at 20° KMW. The grapes were selected directly in the vineyard.

IN THE CELLAR the grapes have been squeezed gently and must was standing for 24 hours before saignée. Fermentation took place in stainless steel tanks at 18°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. 8-10°C

ALKOHOL 12,5 vol%
SÄURE 5,6 g/l
RESTZUCKER 5,1 g/l
TRINKREIFE 1-3 Jahre

Enthält Sulfite
Zutaten &
Nährwerte:
siehe QR-Code

COUNTRY Austria
REGION Niederösterreich
Qualitätswein trocken
DRINKING TEMP. 8-10°C

ALCOHOL 12,5 vol%
ACIDITY 5,6 g/l
RESIDUAL SUGAR 5,1 g/l
DRINKING AGE 1-3 years

Contains sulfites
Ingredients &
nutritional values:
see QR code