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

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

JUWEL Muskateller Reserve 2025

Liebt Ihr Geschmacksexplosionen? Ein Gericht, in dem sich unzählige Aromen finden, vereint zu einem einzigen, unglaublich vielschichtigen Erlebnis? Das ist unsere Muskateller Reserve. Gewürze wie aus „Tausend und einer Nacht" vereint mit Litschi und Mandarine. Intensiv, vielschichtig und doch frisch und lebendig.

Unbedingt mal zu asiatischen Speisen probieren!

Do you love taste explosions? A dish in which countless flavours combine into a single incredibly complex experience? This is our Muskateller Reserve. Spices from "A Thousand and One Nights" combine with lychee and tangerine. Intense, complex, and yet fresh and lively.

Definitely try it with Asian food!



AUSZEICHNUNGEN
AWARDS

GRAND GOLD
Berlin Weintrophy

GOLD
Austrian Wine Challenge

GOLD
Niederösterreich Weinprämierung

GOLD
Concours Mondial de Buxelles

92 P.
Falstaff

DIE LAGE Die Lage Sandlern liefert mit ihrem sandigem Boden besonders gereifte Trauben, die wir sehr spät ernten. Die exponierte Lage, sorgt für ein besonders trockenes Klima, wodurch die Reben gezwungen sind, die Feuchtigkeit aus der Tiefe zu holen. Damit werden die Weine hier besonders vielschichtig.

DER BODEN ist ein lehmig-sandiger Boden, der in der Fahrgasse begrünt und nur bei extremer Trockenheit offen gehalten wird.

DIE REBEN waren ca. 22 Jahre alt und sind in einer Dichte von etwa 6.000 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° KMW. Es wurde händisch im kleinen, gut eingeschulten Team gelesen. Die Trauben wurden direkt im Weingarten selektiert.

IM KELLER wurden die Trauben rasch gerebelt und gequetscht und nach etwa 10 Stunden Maischestandzeit bei sanftem Druck mit der pneumatischen Presse gepresst. Vergoren wurde spontan im großen Akazien-Holzfass. Die Lagerung erfolgte ebenfalls im großen Akazien-Holzfass, nach etwa 6 Monaten wurde direkt im Weingut in Burgunderflaschen abgefüllt.

THE VINEYARD With its sandy soil, the Sandlern vineyard brings particularly mature grapes. We harvest them very late. The exposed site has an extremely dry climate. The vines are forced to get their humidity from the depth. This makes the wines particularly multilayered.

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

THE VINES have been approx. 22 years old and are cultivated in a dense of around 6.000 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 by the end of September at 21° 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 destemed and squeezed and must was standing approx. 10 hours before being pressed by a pneumatic press with low pressure. Fermentation took place spontaneously in a big acacia barrel, where the wine was also stored. After 6 months the wine was bottled in Burgundy-bottles in our cellar.

LAND Österreich	ALKOHOL 14 vol%	Enthält Sulfite
REGION Niederösterreich	SÄURE 6,1 g/l	Zutaten &
Qualitätswein trocken	RESTZUCKER 6,2 g/l	Nährwerte:
TRINKTEMP. 12-14°C	TRINKREIFE 1-10 Jahre	siehe QR-Code

COUNTRY Austria	ALCOHOL 14 vol%	Contains sulfites
REGION Niederösterreich	ACIDITY 6,1 g/l	Ingredients &
Qualitätswein trocken	RESIDUAL SUGAR 6,2 g/l	nutritional values:
DRINKING TEMP. 12-14°C	DRINKING AGE 1-10 years	see QR code