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

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

LA VITA Grauburgunder 2025

La Vita - Voll das Leben. Mit diesem Grauburgunder wird alles Schöne ausgeschöpft, dass das Leben so in sich birgt: Verführerischer Duft, ein wunderschöner fülliger, runder Körper, toller Abgang. Das Leben ist schön!

Strahlendes Goldgelb, wunderschöner Duft nach grünen Äpfeln und Honigmelone, auch ein Hauch von Würze, am Gaumen wunderbar rund und samtig und dennoch saftig und animierend. Jede Menge Birne und Papaya und eine super-charmante Marzipannote im langen Abgang. Ein genialer Wein, um einen aktiven Tag ausklingen zu lassen. Eine gute Pasta oder ein Risotto dazu und darüber staunen, wie gut es uns geht...

La Vita - full of life. This Pinot Grigio shows the whole beauty of life: Seductive fragrance, a beautiful, full and round body and a great finish. Life is beautiful!

Bright golden yellow; beautiful fragrance of green apples and honeymelon, also a tiny bit of spice, on the palate wonderfully round and velvet and still juicy and animating. Lot's of pear and papaya and a super-charming hint of marzipan at the long-lasting finish. A great wine to come down after a busy day. Combine with some pasta or a risotto and enjoy the bright side of life...

AUSZEICHNUNGEN
AWARDS

GOLD
Berlin Weintrophy

GOLD
Frankfurt Internat. Trophy

GOLD
Austrian Wine Challenge

GOLD
Niederösterreich Weinprämierung

92 P.
A la Carte

91 P.
Falstaff

DER BODEN ist ein mittelschwerer Lössboden, der in der Fahrgasse begrünt und nur bei extremer Trockenheit offen gehalten wird.

DIE REBEN waren ca. 26 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 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 21° KMW. Die Trauben wurden direkt im Weingarten selektiert.

IM KELLER wurden die Trauben rasch gerebelt und gequetscht und nach etwa 6 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 SOIL is medium-heavy Löss. The vineyards have green-cover, which is opened only at extreme drought.

THE VINES have been approx. 26 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 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 21° KMW. The grapes were selected directly in the vineyard.

IN THE CELLAR the grapes have been destemed and squeezed and must was standing approx. 6 hours before being 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 bottled in our cellar in Burgundy-bottles.

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

ALKOHOL 14 vol%
SÄURE 5,1 g/l
RESTZUCKER 3 g/l
TRINKREIFE 1-7 Jahre

Enthält Sulfite
Zutaten &
Nährwerte:
siehe QR-Code

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

ALCOHOL 14 vol%
ACIDITY 5,1 g/l
RESIDUAL SUGAR 3 g/l
DRINKING AGE 1-7 years

Contains sulfites
Ingredients &
nutritional values:
see QR code