



## Weinviertel DAC Reserve HUNDSLEITEN 2013 Grüner Veltliner

Hundsleitens gilt als Synonym für kräftig - mineralischen Grünen Veltliner aus dem Hause Pfafl. Wenig Ertrag, viel Handarbeit und eine späte Ernte garantieren einen extraktreichen, eleganten Wein mit einem Hauch von Pfeffer. Viel Vergnügen mit unserem Parade-Veltliner! Ihr Roman Pfafl

Strahlend strohgelb; deutliche Pfeffer-Würze bereits in der Nase, begleitet von fruchtiger Orange und Ananas; am Gaumen ein wahres Konzert, Pfeffer trifft auf Mineralität und Zitrus auf Apfel; komplex und kräftiger Körper. Das reichhaltige Bukett wird mit jedem Schluck deutlicher, und ein langer Abgang lädt auf ein weiteres Gläschen ein. Ideal zu typischer Wiener Küche, aber auch wunderschön zu Exotischem.

Hundsleitens is synonymous with power: this is the mineral Grüner Veltliner from Pfafl. Manual work in the vineyards, low yields and a late harvest guarantee a deep, elegant wine with a touch of pepper. We wish you plenty of enjoyment with our flagship GV! Your Roman Pfafl

Sparkling bright yellow; explicit peppery spice, accompanied by orange and pineapple, a concert of aromas on the palate; pepper meets minerality, citrus meets apple; complexity and an opulent body. With every sip more nuances come along, the full finish and a hint of spice invites to the next glass. Perfect to typical Viennese cuisine but also wonderful to exotic dishes.



### AUSZEICHNUNGEN . AWARDS

Falstaff, 92 P

A la Carte, 92 P

Vinaria, „sehr gut“

wein.pur, „ausgezeichnet“

Österreich Weisswein Guide, österreichische Spitze  
Vinaria, ausgezeichneter Wein & exemplarisch für  
seine Kategorie

Wine Times, 4 Gläser

**DIE LAGE** Die Riede liegt auf der Bisambergkette - einem Höhenzug an der Wiener Pforte, der das Korneuburger Becken umrahmt.

**DER BODEN** Eine geologische Besonderheit findet sich hier: Flysch - eine sich wechselnde Abfolge von Ton- und Sandgestein. Auf der Riede ist dieses Gestein auch mit Quarz durchsetzt. Der Boden wird in der Fahrgasse begrünt und bei extremer Trockenheit offen gehalten.

**DIE REBEN** waren ca. 34 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 2013** Im Jahr 2013 verzeichneten wir sehr viel Winterfeuchtigkeit, aufgrund vieler Schneefälle. Der Austrieb startete dadurch später als sonst. Im Mai hatten wir aber bereits Rekordtemperaturen. Der Juni war anschließend extrem feucht, der Sommer dann sehr heiß mit vielen Tagen über 30°C. Mitte September starteten wir die Lese. Hier hatten wir zu Lesebeginn einige Regenfälle, aber der Oktober wurde schließlich zum Bilderbuch-Herbst. Herrlich warm und wunderbar sonniges Herbstwetter mit kühlen Nächten. Hier gab es auch, dank der vielen Sonnenstunden, einen schönen Endspurt in der Reife. Durch die kühlen Nächte blieb auch die Frucht wunderschön erhalten.

**DIE ERNTE** erfolgte Anfang November bei 20° KMW. Es wurde händisch im kleinen, gut eingesetzten Team gelesen. Die Trauben wurden direkt im Weingarten selektiert.

**IM KELLER** wurden die Trauben rasch gerebelt und gequetscht und nach etwa 8 Stunden Maischestandzeit bei sanftem Druck mit der pneumatischen Inertys-Pressen sauerstofffrei gepresst. Die Vergärung sowie die Lagerung fand zu 50 % im großen Eichenfass und zu 50% im Edelstahltrank statt, nach etwa 6 Monaten wurde in oBurgunderflaschen abgefüllt. Enthält Sulfite.

**THE VINEYARD** is located on the "Bisambergkette" - a mountain range at the gate to Vienna.

**THE SOIL** - Here you find a geological speciality: Flysch - an alternating succession of clay - and sand-stone. It is also interspersed with Quartz. The vineyards have green-cover, which is opened only at extreme drought.

**THE VINES** have been approx. 34 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 2013.** In 2013, we recorded a lot of winter moisture, due to heavy snowfalls. The shoot started later than usual but in May we recognized already very high temperatures. June was full of humidity, the summer then was very hot with many days over 30 ° C. In mid-September we started with the harvest. At the beginning of the harvest we had some rainfalls, but the October eventually became the picture-perfect autumn. Wonderfully warm and wonderful sunny autumn weather with cool nights. Thanks to the many hours of sunshine, there was a beautiful final spurt in maturity. The cool nights preserved the fruit perfectly.

**THE HARVEST** took place by the beginning of November at a must weight of 20°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 destemmed and squeezed and must was standing approx. 8 hours before being pressed oxygen-free by a pneumatic Inertys-press with low pressure. Fermentation as well as the storage took place with 50% in big wooden oak barrels and 50% in stainless steel tanks, after 6 months the wine was bottled in Burgundy-bottles. Contains sulfites.

LAND Österreich  
REGION Niederösterreich  
GEBIET Weinviertel

Qualitätswein trocken  
TRINKTEMP. 10-12°C  
TRINKREIFE 2-7 Jahre

ALKOHOL 13,5 vol%  
SÄURE 5,6 g/l  
RESTZUCKER 5,2 g/l

COUNTRY Austria  
REGION Lower Austria  
DISTRIC Weinviertel

Qualitätswein dry  
DRINKING TEMP. 10-12°C  
DRINKING AGE 2-7 years

ALKOHOL 13,5 vol%  
ACIDITY 5,6 g/l  
RESIDUAL SUGAR 5,2 g/l