



Weinviertel DAC ZEISENECK 2014 Grüner Veltliner

Kaum ein Wort steht dermaßen für typisch Pfaffsches Grünes Veltliner wie Zeiseneck. Hier geht es um Würze, Pfeffer, Frische und Fruchtigkeit. Zeiseneck soll Spaß machen und ein Stück Weinviertel zu Ihnen bringen. Viel Vergnügen mit unserem Klassiker!
Ihr Roman Pfaffl

Strahlend klares Gelb mit grünen Reflexen, charmanter Pfeffer, Zitrus und Wiesenkräuter in der Nase. Saftig und knackig dann am Gaumen. Hier merkt man, wie erfrischend Veltliner sein kann! Der würzige Abgang lädt dazu ein, ein gemütliches Weilchen mit diesem Wein zu verbringen. Ideal als Speisenbegleiter - vom zarten Fisch, über die Brettjause bis hin zu Asiatischem, alles ist erlaubt und schmeckt auch...

No other word is so representative for the typical Pfaffl Grüner Veltliner as "Zeiseneck". It's all about spice, pepper, and crisp, refreshing fruit. Zeiseneck should simply spread joy and share the essence of the Weinviertel. We wish you plenty of enjoyment with our classic GV! Your Roman Pfaffl

Bright sparkling yellow with green reflexes, beautiful and charming fragrance of black pepper, accompanied by citrus and field herbs. Juicy and crisp on the palate. How refreshing Veltliner can be! The spicy finish invites you to spend some time with this wine - and some food. Here you can be creative - from tender fish, sandwiches, to oriental dishes - everything is permitted...



AUSZEICHNUNGEN . AWARDS

Wirt+Winzer, Höchstnote 3 von 3 Gläsern

Wine Enthusiast, 90 P. & Best Buy
„Sleek green pear-scented ripeness is married to tender creaminess. Underneath the fruit, subtle yeast notes appear. Slender but flavorful and easy, the wine offers lovely Grüner typicality and perfect balance.“

Falstaff, 90 P.

„Helles Gelbgrün, Silberreflexe. Ein Hauch von frischer Birnenfrucht, gelber Apfel unterlegt. Saftig, dezente Fruchtsüße, angenehmer Säurebogen, Noten von Babybanane im Abgang, ein appetitlicher Sommerwein.“

Robert Parker, 87 P.

DIE LAGE Steile Südlage, am Rande eines großen Waldes, wodurch große Unterschiede zwischen Tag und Nacht entstehen.

DER BODEN ist ein lehmiger Lössboden, der ein bisschen sandig durchzogen ist. Er wird in der Fahrgasse begrünt und bei extremer Trockenheit offen gehalten.

DIE REBEN waren ca. 40 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 2014 Das Jahr 2014 startete mit einem trockenen, milden Winter und einem warmen Frühjahr, wodurch der Austrieb etwas früher stattfand. Eine kurze Trockenphase Anfang des Sommers wurde im August und September durch ausgiebige Regenfälle abgelöst. Für uns bedeutete das intensive händische Auslese. Der Herbst klang dafür schön aus und wir konnten zwar eine kleine, aber dennoch schön fruchtbare Ernte einfahren.

DIE ERNTE erfolgte Anfang Oktober bei einem Mostgewicht von 18° KMW. Die Trauben wurden direkt im Weingarten selektiert.

IM KELLER wurden die Trauben rasch gerebelt und gequetscht und nach etwa 2 Stunden Maischegärzeit bei sanftem Druck mit der pneumatischen Inertys-Pressen sauerstofffrei gepresst. Vergoren wurde mit automatischer Temperatursteuerung bei etwa 20°C. Die Lagerung erfolgte im Edelstahltank, nach 5 Monaten wurde in Burgunderflaschen abgefüllt.

considerable temperature differences between day and night.

THE SOIL consists of slightly sandy loess. The vineyard has green-cover, which is opened only at extreme drought.

THE VINES have been approx. 40 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 2014. The year 2014 started with a dry, mild winter and a warm spring which made the vines shoot a little earlier. A short drought in early summer was followed by extensive rainfalls in August and September. This meant intense selection by hand for us. The autumn ended with some nice weather and so we could bring in a small, but beautifully fruity vintage.

THE HARVEST took place by the beginning of October at 18°KMW. The grapes were selected directly in the vineyard.

IN THE CELLAR the grapes have been destemmed and squeezed and must was standing approx. 2 hours before being pressed oxygen-free by a pneumatic Inertys-press with low pressure. Fermentation took place with automatic temperature-control at 20°C. Storage happened at stainless steel-tank, after 5 months the wine was bottled in Burgundy-bottles.

THE VINEYARD is a south-facing slope situated directly nearby a forest resulting

LAND Österreich
REGION Weinviertel
Qualitätswein trocken

TRINKTEMP. 10-12°C
TRINKREIFE 1-4 Jahre
Enthält Sulfite

ALKOHOL 12 vol%
SÄURE 5,4 g/l
RESTZUCKER 3,2 g/l

COUNTRY Austria
REGION Weinviertel
Qualitätswein dry

DRINKING TEMP. 10-12°C
DRINKING AGE 1-4 years
Contains sulfites

ALKOHOL 12 vol%
ACIDITY 5,4 g/l
RESIDUAL SUGAR 3,2 g/l