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

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

Sauvignon blanc SEISER AM ECK 2013

Hier kommt unser Nordhang Seieser am Eck ins Spiel, denn nur der kann die Frische erhalten, die ein Sauvignon braucht. Wir lesen zweimal: Einmal knackige Trauben für die Duftigkeit, zwei Wochen später vollreife Früchte für den Körper.

Feine Stachelbeeren und Holunderblüte; frisch mit sortentypischen Noten von weißem Spargel und grünem Paprika am Gaumen. Betörendes Aroma, geprägt von einer harmonischen Finesse, intensiv und doch angenehm leise. Druckvoll im Abgang, feine Länge. Besonders schön zu leichten Fischgerichten oder auch als Aperitif!

The positive attributes of the north-facing "Seiser am Eck" are displayed by the blend of two pickings for this Sauvignon. The early harvest brings crisp, refreshing fragrance. The harvest two weeks later brings body and fully ripe fruit components

A charming bouquet of fine gooseberries and elderflower; lusty and fresh with typical notes of white asparagus on the palate, harmonious finesse, intense but still pleasing reticent. Powerful finish of fine length. Especially delicious with light fish dishes or also as an aperitif!

AUSZEICHNUNGEN . AWARDS
wein.pur, „sehr gut"
Falstaff, 88 P
Kutschers Kostnotizen, 89 P.

DIE LAGE Seiser am Eck ist ein Nordhang mit warmem Boden. Dieser Widerspruch macht ihn einerseits sehr reif und verleiht ihm andererseits seinen frischen Duft.

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

DIE REBEN waren ca. 23 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 wir lesen zweimal. Einmal knackige Trauben für die Frische und Duftigkeit, zwei Wochen später vollreife Trauben für den Körper bei 19,5° KMW. Es wurde händisch im kleinen, gut eingeschulten Team gelesen. Die Trauben wurden direkt im Weingarten selektiert.

IM KELLER wurden die Trauben rasch gequetscht und nach etwa 4 Stunden Maischestandzeit bei sanftem Druck mit der pneumatischen Inertys-Presse sauerstofffrei gepresst. Vergoren wurde mit automatischer Temperatursteuerung bei etwa 19°C. Die Lagerung erfolgte im Edelstahltank, nach etwa 4 Monaten wurde direkt im Weingut in Burgunderflaschen abgefüllt. Enthält Sulfite.

THE VINEYARD The slope "Seiser am Eck" with its warm soil is facing the North. This contradiction makes the wine very ripe, but also keeps its fresh aroma.

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

THE VINES have been approx. 23 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 ater 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 twice, by the mid of October at 19,5°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 had a standing for approx. 4 hours before being pressed oxygen-free by a pneumatic Inertys-press with low pressure. Fermentation took place with automatic temperature-control at 19°C. The wine was stored in stainless steel-tanks, after 4 months the wine was bottled in our cellar in Burgundy-bottles. Contains sulfites.

LAND Österreich	Qualitätswein trocken	ALKOHOL 12,5 vol%	COUNTRY Austria	Qualitätswein dry	ALCOHOL 12,5 vol%
REGION Niederösterreich	TRINKTEMP. 10-12°C	SÄURE 6,8 g/l	REGION Lower Austria	DRINKING TEMP. 10-12°C	ACIDITY 6,8 g/l
GEBIET Weinviertel	TRINKREIFE 1-6 Jahre	RESTZUCKER 6,0 g/l	DISTRICT Weinviertel	DRINKING AGE 1-6 years	RESIDUAL SUGAR 6,0 g/l