



Gemischter Satz Symphonie 2013

Der Gemischte Satz war früher sehr verbreitet. Im Weingarten wurden die Rebsorten zur Risikominderung gemischt ausgepflanzt. Durch die Fokussierung auf reinsortige Weine verlor der Gemischte Satz leider an Bedeutung. Heute erlebt er ein Revival, da diese individuellen Weine einen besonderen Charakter zeigen.

Wie auch in der klassischen Musik wirken hier viele Elemente zusammen um ein harmonisches Ganzes zu ergeben. So ist unser Gemischter Satz 2013 entstanden. Roman Josef Pfaffl komponiert eine leichte, sehr lebendige, frische und fruchtige Symphonie.

The Gemischter Satz was once widely spread. It was common practice to plant several grape varieties together in one vineyard to help diminish risk. With a focus on single varietal wines, the Gemischter Satz unfortunately lost significance. It is now experiencing a revival due to the unique character that these wines can achieve.

Just as in classical music, many elements work together to yield a harmonious whole. This is how the 2013 Gemischter Satz was created. Roman Josef Pfaffl has composed a light, vivacious, refreshingly fruity symphony.



AUSZEICHNUNGEN . AWARDS
Falstaff, 89 P

DIE LAGE Eine Selektion der besten Trauben, am Rande des Bisambergs gelegen.

DER BODEN besteht aus kalkigem Sandstein der Flyschzone, der in der Fahrgasse begrünt und nur bei extremer Trockenheit offen gehalten wird.

DIE REBEN waren ca. 10 Jahre alt und sind in einer Dichte von etwa 6.500 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 Ende September bei 18° 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 2 Stunden Maischestandzeit bei sanftem Druck mit der pneumatischen Inertys-Pressen sauerstofffrei gepresst. Vergoren wurde mit automatischer Temperatursteuerung bei etwa 19°C. Die Lagerung erfolgte im Edelstahltrank, nach etwa 3 Monaten wurde in Burgunderflaschen mit Schraubverschluss abgefüllt. Enthält Sulfite.

THE VINEYARDS A selection of the best grapes, at Bisamberg Area.

THE SOIL consists of limey sand stone of the Flysch-zone. The vineyards have green-cover, which is opened only at extreme drought.

THE VINES have been approx. 10 years old and are cultivated in a dense of around 6.500 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.

HARVEST took place by the middle of September at 18°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 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 3 months the wine was bottled in Burgundy-bottles with screw caps. Contains sulfites.

LAND Österreich
REGION Wien
GEBIET Wien

Qualitätswein trocken
TRINKTEMP. 10-12°C
TRINKREIFE 1-3 Jahre

ALKOHOL 11,5 vol%
SÄURE 6,8 g/l
RESTZUCKER 8,6 g/l

COUNTRY Austria
REGION Vienna
DISTRICT Vienna

Qualitätswein dry
DRINKING TEMP. 10-12°C
DRINKING AGE 1-3 years

ALKOHOL 11,5 vol%
ACIDITY 6,8 g/l
RESIDUAL SUGAR 8,6 g/l