



Weinviertel DAC ZEISENECK 2013 Grüner Veltliner

Kaum ein Wort steht dermaßen für typisch Pfafflschen Grünen 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

Falstaff, 88 P

A la Carte, 91P

wein.pur, „sehr gut“

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. 39 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 Oktober bei einem Mostgewicht von 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 20°C. Die Lagerung erfolgte im Edelstahltank, nach 5 Monaten wurde in Burgunderflaschen abgefüllt. Enthält Sulfite.

THE VINEYARD is a south-facing slope situated directly nearby a forest resulting 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. 39 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 October 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 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. Contains sulfites.

LAND Österreich	Qualitätswein trocken	ALKOHOL 12 vol%	COUNTRY Austria	Qualitätswein dry	ALKOHOL 12 vol%
REGION Niederösterreich	TRINKTEMP. 10-12°C	SÄURE 6,2 g/l	REGION Lower Austria	DRINKING TEMP. 10-12°C	ACIDITY 6,2 g/l
GEBIET Weinviertel	TRINKREIFE 1-4 Jahre	RESTZUCKER 4,1 g/l	DISTRICT Weinviertel	DRINKING AGE 1-4 years	RESIDUAL SUGAR 4,1 g/l