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

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

Weissburgunder NUSSERN 2014

Knackig und frisch, so wird der Weißburgunder auf unserer Riede Nussern und begeistert als wahres Chamäleon zu jedem Essen .

Strahlendes Goldgelb, hinreißender Duft nach Apfel und Birne, füllig und saftig am Gaumen, weiche Nussaromen unterstützt von frischen Zitrustönen, langer, fruchtiger Abgang. Mit diesem Wein kann man bei der Speisenwahl nichts falsch machen, er passt einfach fast überall wunderbar.

The Pinot Blanc from our Nussern vineyard is crisp, refreshing, and a truly versatile culinary talent at the table.

Bright golden yellow; charming fragrance of apple and pear, on the palate full and juicy with beautiful aromas of soft nuts supported by some fresh citrus, long, fruity finish. With this wine you can hardly do anything wrong when it comes to your food-choice. It fits perfectly to almost every dish.

DIE LAGE "In Nussern" bietet vollen Blick auf das Marchfeld. Das pannonische Klima kommt hier auch noch zu tragen.

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

DIE REBEN waren ca. 41 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 fruchtige Ernte einfahren.

DIE ERNTE erfolgte Anfang Oktober bei 20° 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 6 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 5 Monaten wurde in Burgunderflaschen abgefüllt. Enthält Sulfite.

THE VINEYARD In Nussern offers a marvellous view to Marchfeld. The pannonian climate of the Marchfeld still has its effect here and leaves its marks.

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

THE VINES have been approx. 41 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 mid of October at 18°KMW, picked by hand with a small, well-trained team, which selected the grapes directly in the vineyard.

THE HARVEST took place by the beginning of October at 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 destemed and squeezed and must was standing approx. 6 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 big wooden barrels and bottled after 5 months in Burgundy-bottles in our cellar. Contains sulfites.

LAND Österreich	TRINKTEMP. 10-12°C	ALKOHOL 12,5 vol%	COUNTRY Austria	DRINKING TEMP. 10-12°C	ALCOHOL 12,5 vol%
REGION Niederösterreich	TRINKREIFE 1-7 Jahre	SÄURE 5,7 g/l	REGION Niederösterreich	DRINKING AGE 1-7 years	ACIDITY 5,7 g/l
Qualitätswein trocken	Enthält Sulfite	RESTZUCKER 4,8 g/l	Qualitätswein dry	Contains sulfites	RESIDUAL SUGAR 4,8 g/l