

2022 PFAFFL SAUVIGNON BLANC VOM HAUS

ØSTRIG, ØVRIGE

Frisk, frugtig og elegant

Sauvignon Blanc vom Haus er står funkende i glasset. I den delikate duft er der stikkelsbær og brændenælder. Vidunderlig smag.

Sauvignon Blanc vom Haus er ideel til lette fiskeretter eller som aperitif. Serveringstemperatur: 10-12°C.

KARAKTER Tør ● — ● — ● — ● — ● Sød

FYLDE Let ● — ● — ● — ● — ● Kraftig

Fremstilling

Druerne vokser i jord, der består af løss i et område med varme dage og kølige nætter. Efter høsten afstilles og presses druerne let, hvorefter de hviler i 12 timer før de presses i en pneumatisk presse med lavt tryk. Mosten gærer ved 19 C i tanke af rustfrit stål, hvorefter vinen tappes på flasker.

Om Producenten

Pfaffl - Kåret til "BEST PRODUCER AUSTRIA 2023" af MUNDUS VINI. Pfaffls vinmarker ligger spredt ved 10 forskellige byer i nærheden af deres hjemby, Stetten. De fleste af Pfaffls vine kommer således fra Weinviertel-regionen og enkelte fra Wien-regionen. Da Roman og Adelheid Pfaffl startede deres lille vingård med 0,75 ha vinmarker for ca. 40 år siden, havde de måske ikke forestillet sig at nå den størrelse, de har i dag, hvor de har 110 ha vinmarker. Fordelingen af vinstokke på så mange forskellige marker i forskellige områder giver stor forskel i jordbunden og mikroklimaet, som Pfaffl forstår at udnytte til deres fordel. Der findes få andre vinproducenter, der formår at bringe hver enkelt marks karakteristika frem i vinen, som Pfaffl gør. Pfaffls vine spænder fra let og legende til kraftig og koncentreret.

I dag er det de to søskende Heidemarie og Roman Josef, der står ved roret i familieforetagendet, som forældrene startede. Roman Josef er ansvarlig for vinene og bestemmer i vineriet, Heidemarie tager sig af salg og marketing, Roman tager sig af vinmarkerne og Adelheid tager sig kærligt af gæsterne. I 2016 kårede The Wine Enthusiast Weingut Pfaffl som "European Winery of the Year".

