



GRÜNER VELTLINER PFAFFENBERG 2010

Charakter: fruchtiger Grüner Veltliner im mittleren Kamptalbereich

Rebsorte: Grüner Veltliner, Weißgipfler

Die Sorte findet man in fast ganz Österreich. Sie liebt mächtigen Löß, aber auch leichte, steinige Verwitterungsböden wie im Kamptal. Diese Weine werden mineralischer und komplexer in der Fruchtausbildung.

Organoleptik: Pikante Nase, weißer Pfeffer, Tabak, geschmeidiger Körper, würzige Struktur – der Veltliner Klassiker.

Weinwerte: Alkohol: 13 %vol, Säure: 5,7 g/l, trocken, Restzucker: 1 g/l

Lage/Boden: **Zöbinger Pfaffenberg**, direkt hinterm Weinkeller, eine Südwestlage, ideal für diese Sorte. Der Boden ist lehmiger Sand und vom oberen Hangbereich mit Urgestein unterwandert.

Weingarten/Lese: halbhohe Rebkultur für Ausnutzung der Bodenwärme, zwei Streckerezziehung für lockere Laubwand, Ausblättern, Fruchtausdünnung, mehrmalige, selektive Traubenernte
Lesezeitpunkt: 26. Oktober, Erntegradation: 18,5° KMW (ca. 92° Öe)

Ausbau/Vinifikation: Traubenanlieferung auf 2 Etappen, Anquetschen zum Saftaustritt, der erste Teil verweilt zur Bukettausbeute länger, der zweite Teil - für mehr Frische - etwas kürzer auf der Maische, dann wird abgepresst, der Saft entschleimt und kontrolliert vergoren. Dies sichert die von Natur geprägte Aromatik. Langer Hefekontakt zur Harmonisierung und Duftbindung.

WEINGUT BRANDL

A-3561 Zöbing · Lauserkellergasse 1 · Tel: 02734 2635-0 · www.weingut-brandl.at