



DAC Weinviertel Gruner Veltliner "Vom Haus" Weingut Pfaffl

In 1978 worden Roman en Adelheid Pfaffl op jonge leeftijd eigenaar van Weingut Pfaffl in Stetten, een dorpje net ten noorden van Wenen in de regio Weinviertel. Voor 1978 stond boerderij Pfaffl in het teken van graan, aardappels en vee. Er is in korte tijd veel veranderd. Tegenwoordig staat Pfaffl internationaal symbool voor Grüner Veltliner. Ze zijn zelfs door Wine Enthusiast verkozen tot European Winery of the Year.

In veertig jaar tijd is Weingut Pfaffl uitgegroeid van 0,75 hectare tot 110 hectare wijngaard. Werd het merendeel van de wijnen eerst nog geschonken in hun lokale restaurant, nu drinken wijnliefhebbers over de hele wereld wijnen van Pfaffl.

Tegenwoordig staat het wijnhuis onder leiding van de enthousiaste Roman Pfaffl Jr. en Heidemarie Fischer. Met ruim 1,4 miljoen flessen op jaarbasis is Pfaffl een serieuze onderneming, met een zeer hoge mate van professionaliteit. Dat komt niet alleen tot uiting in de wijnen, maar ook in alles daaromheen. Roman en Heidi hebben hun zaken zeer goed voor elkaar. Of het nu gaat om de website, de snelle klantenservice, of de moderne wijngaardtechnieken, niks wordt aan het toeval overgelaten om een totaalbeleving te creëren.

Zowel in de bedrijfsvoering als in de wijnen van Pfaffl komen de kernwaarden jong, zuiver en verfrissend tot hun recht. Pfaffl is in 2022 uitgeroepen als Beste Oostenrijkse Producent door Frankfurt International Trophy. Eerder dit jaar ontvingen ze van Mundus Vini dezelfde prijs. Oprichter Roman Pfaffl betekende zoveel voor de Oostenrijkse wijnbouw en in het bijzonder de Grüner Veltliner dat hij de bijnaam Mister Veltliner kreeg. Zijn zoon Roman Pfaffl Jr. is in zijn voetsporen getreden en maakt die reputatie nog steeds volledig waar.

De druiven worden ontsleed en gekneusd. Ze ondergaan een schilweking van 4 uur voordat ze worden geperst. De gisting vindt plaats op een gecontroleerde temperatuur van 18 graden in RVS tanks.

Appellatie: DAC Weinviertel

Regio: Niederösterreich

Druivenrassen: Gruner Veltliner 100%

Inhoud: 75cl

Wijnstijl: sappig - fris

Aroma: Pure zuivere witte wijn met een stuivend aroma van verse groene appels, citroengras, munt blaadjes en een klein beetje witte peper.

Smaak: De spannende geur zet zich voort in de smaak van deze Gruner Veltliner, licht droog op de tong met veel vers fruit. In de mond indrukken van limoenen, kruisbessen, peren en iets van witte peper.

Serveren bij: Lekker bij asperges, frisse salades maar ook bij de pittige Aziatische keuken.