



DAC Weinviertel Sankt Laurent "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. De gisting vindt plaats op een gecontroleerde temperatuur van 28 graden in RVS tanks gedurende 261 dagen. Het sap wordt regelmatig overgepompt om meer smaak en kleur te onttrekken. Na de gisting rijpt de wijn 6 maanden in gebruikte, eikenhouten vaten.

Appellatie: DAC Weinviertel

Regio: Niederösterreich

Druivenrassen: Sank Laurent 100%

Inhoud: 75cl

Wijnstijl: sappig - kruidig

Aroma: in de neus fruitige tonen van blauwe bessen en kersen met een lichte indruk van de vatrijping ondersteund door wat kruidige toetsen

Smaak: Sappig, rond, vol met subtiele toasty tonen van hout. Specerijen en kruiden.

Serveren bij: een ideale allrounder die zowel bij rood vlees, gegrild vlees, charcuterie als bij kazen kan geserveerd worden.