

Pfaffl Zweigelt Sandstein 2016

Wijnhuis: Weingut Pfaffl

Land van herkomst: Oostenrijk

Wijnregio: Niederösterreich

Appellatie: Niederösterreich

Jaargang: 2016

Alcoholpercentage: 13 %

Druivensoort: 100 % Zweigelt

Kleur: Robijnrood.

Geur: Rijpe kersen, bramen en iets rokerig.

Smaak: Vol van smaak, veel rijp fruit. De tannine geven de wijn een lekkere bite.

Over het wijnhuis:

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 het verbouwen van granen, aardappels en het houden van koeien en varkens. 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.

Wijngaard en regio:

Afkomstig van de steile, op het zuiden gelegen wijngaard 'In Neubergen' met uitzicht op de Korneuburger Becken. Het is hier iets warmer dan in de rest van het Weinviertel, wat past bij Zweigelt. De bodem van deze wijngaard is een lokale bijzonderheid: de bodemsoort wordt ter plaatse 'Flysch' genoemd en bestaat uit klei en zandsteen. Daarnaast heeft de wijngaard een bovenlaag van löss. De stokken hebben een leeftijd van meer dan 22 jaar.

Vinificatie:

De druiven worden ontsiept en gekneusd. De gisting vindt plaats op een gecontroleerde temperatuur van 28 graden in rvs-tanks gedurende 23 dagen. Het sap wordt regelmatig overgepompt om meer smaak en kleur te onttrekken. Na de gisting rijpt 50% van de wijn een aantal maanden in gebruikte, eikenhouten vaten. Na 3 maanden wordt de wijn gebotteld. Serveren bij Multi-inzetbaar, bijvoorbeeld bij gegrilde biefstuk, of bij pizza met salami. Ook lekker bij spaghetti bolognese.

Advies serveertemperatuur:

16°-18° C

Perswijn onderscheiding:

4/5 sterren

Awards:

"Bramen, bessen, zwarte kersen. Zacht, zwoel, sappig, stoere tannine." - Perswijn 90 punten - Falstaff

Bewaren:

Deze zalige rode wijn kan indien gewenst tot ongeveer 6 jaar na zijn oogst worden geserveerd.



www.taxwijn.nl

