

Grüner Veltliner Hund Reserve 2020

Weingut Pfaffl



Im österreichischen Weinviertel läuft Grüner Veltliner zur Hochform auf. Kommt er dann noch von alten Reben und aus einer Vorzeigelage, sind hohe Bewertungen nicht weit. Jancis Robinson gibt diesem Klassiker 16,5 Punkte - der Falstaff sogar 93!

Weintyp	Weißwein
Produzent	Weingut Pfaffl
Region	Weinviertel
Rebsorte(n)	Grüner Veltliner
Geschmack	trocken
Trinktemperatur	8-10 °C
Alkoholgehalt	14 %
Reifepotenzial	bis 2025
Ausbau	Edelstahltank und Holzfass
Nettofüllmenge (in Liter)	0,75



Wine in Black

ONLINE. PREMIUM. WINE

Awards

93/100 Punkte Falstaff

"Helles Grüngelb, Silberreflexe. Kräuterwürzig, kandierte Orangenzesten, gelbe Kernobstnoten, ein Hauch von Blütenhonig im Hintergrund. Saftig, zarte Tropenfrucht, Nuancen von Mango, angenehme Säurestruktur, elegant, bleibt haften, süßes Fruchtfinale, ein ausgewogener Speisenbegleiter." - Peter Moser

16.5/20 Punkte Jancis Robinson

"Light, tight, elegant nose. Lots of fruit with a sprinkling of white pepper and some stoniness under it all. Relatively rich on the palate, which ends with light bitterness that's a positive not a negative. Classic Grüner Veltliner. Very juicy."

Wine in Black-Bewertung: 92P

Auf so eine Bodenformation trifft man höchst selten: die Lage Hund im Weinviertel wird gleichermaßen von Ton und Sandstein dominiert, die sich hier schichtweise abwechseln.

Zudem durchziehen auch noch Quarz-Adern die Riede. Das hat zur Folge, dass die Reben reihenweise sehr unterschiedliche Aromencharakteristiken ausbilden. Das ist besonders bei den Rebzeilen des Weinguts Pfaffl der Fall, denn die Stöcke sind 40 Jahre alt - und wurzeln dementsprechend tief in dem heterogenen Boden, den man lokal übrigens Flysch nennt. Wie eine Symphonie komponiert Winzer und Kellermeister Roman Josef Pfaffl aus den Trauben der Ried Hund seine Grüner Veltliner Reserve, die er nicht nur im Edelstahltank, sondern zur Hälfte auch im großen Eichenfass vergärt und ausbaut. Das Ergebnis ist ein Wein, der mit Aromen von Zitrone und Apfel glänzt - zart unterlegt mit einer pfeffrigen und würzigen Mineralität. Das zu jetzt noch ein klassisches Wiener Schnitzel und der Genuss ist perfekt. Von Jancis Robinson gab's dafür 16,5 Punkte. Und der Falstaff legt mit 93 Punkten sogar noch einen oben drauf!