

Weingut R&A Pfaffl

BURG RESERVE

NOTE GENERALI

Tipologia Qualitätswein Niederösterreich

Zona produttiva Niederösterreich, zona intorno a Vienna.

Vitigno 100% Zweigelt

Tipologia del terreno Terreno ricco di löss, sedimento eolico.

Vinificazione Le uve sono state pigiate e il mosto è stato fermentato con controllo automatico della temperatura a 28°C per 21 giorni in serbatoi di acciaio inox con rimontaggi.

Invecchiamento 18 mesi in barrique nuove per il 70% e usate per il 30%.

NOTE ORGANOLETTICHE

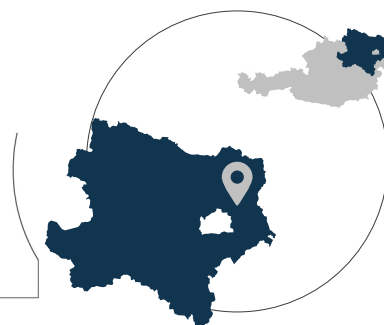
Colore Colore rosso rubino scuro.

Profumo Al naso esprime note intense di ciliegia matura, amarena e spezie.

Sapore Al palato i tannini sono morbidi e vellutati. Il legno è splendidamente integrato nel profilo sensoriale di questo vino. Potente, profondo e di straordinaria complessità.

Abbinamenti Ideale in abbinamento con cacciagione, arrosti e formaggi stagionati.

Temperatura di servizio 18/20° C



STETTEN IM WEINVIERTEL / AUSTRIA

PFAFFL
R&A
AUSTRIA



ANNO DI FONDAZIONE | 1978



ENOLOGO | ROMAN JOSEF PFAFFL



VITIGNI | GRÜNER VELTLINER, RIESLING,
ZWEIGELT, PINOT NOIR

