

Weingut R&A Pfaffl

GOLDEN RESERVE

NOTE GENERALI

Tipologia DAC Weinviertel Reserve

Zona produttiva Niederösterreich, zona intorno a Vienna.

Vitigno 100% Grüner Veltliner

Tipologia del terreno Terreno ricco di löss, sedimento eolico.

Vinificazione Le uve sono state pigiate e il mosto è rimasto in sosta per circa 10 ore prima di essere pressato con una pressa pneumatica a bassa pressione. La fermentazione ha avuto luogo in grandi botti di legno, così come l'affinamento.

Invecchiamento In botti grandi di legno.

NOTE ORGANOLETTICHE

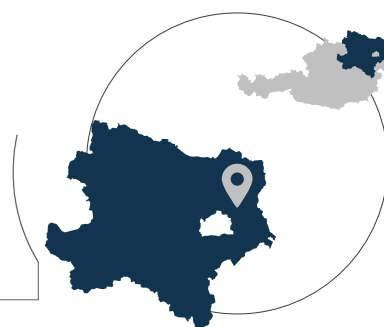
Colore Colore giallo dorato.

Profumo Al naso emerge tutta la sua ricchezza.

Sapore Al palato un'armonia di melone maturo e ananas si abbina al tipico pepe e a un affascinante accenno erbaceo. Grande complessità: potente e ben strutturato, con una bella dolcezza e un'eco erbacea.

Abbinamenti Straordinario con piatti di pesce ricchi o speziati tipici della cucina orientale.

Temperatura di servizio 10/12° C



STETTEN IM WEINVIERTEL / AUSTRIA

PFAFFL
AUSTRIA



ANNO DI FONDAZIONE | 1978



ENOLOGO | ROMAN JOSEF PFAFFL



VITIGNI | GRÜNER VELTLINER, RIESLING,
ZWEIGELT, PINOT NOIR

