



VISCONTI43

WEINGUT R&A PFAFFL

Schede tecniche



Weingut R&A Pfaffl

PRIMO

NOTE GENERALI

Tipologia Verjus, succo d'uva

Zona produttiva Niederösterreich, zona intorno a Vienna.

Materia prima 60% Grüner Veltliner, acqua, antiossidanti

Tipologia del terreno Terreno ricco di löss, sedimento eolico.

Vinificazione Le uve di Grüner Veltliner sono state raccolte acerbe e delicatamente pressate secondo il collaudato metodo del verjus. Questo succo è stato quindi miscelato con un po' d'acqua, finemente filtrato senza fermentazione e imbottigliato.

NOTE ORGANOLETTICHE

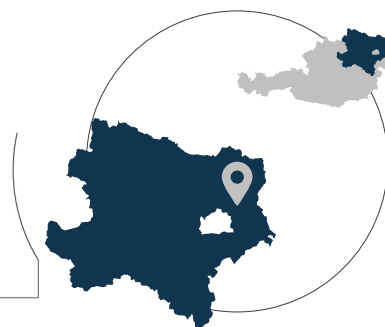
Colore Colore giallo verdolino tenue.

Profumo Al naso spiccano delicati aromi di uva, agrumi e mela.

Sapore Al palato è fresco e vivace, con ancora la mela verde in evidenza e una delicata speziatura sul finale. Delicatamente frizzante.

Abbinamenti Perfetto come aperitivo o con piatti leggeri: cucina vegana e vegetariana, piatti di pesce e di pollame. Ottimo anche con piatti asiatici speziati.

Temperatura di servizio 5/7° C



STETTEN IM WEINVIERTEL / AUSTRIA

PFAFFL
AUSTRIA



ANNO DI FONDAZIONE | 1978



ENOLOGO | ROMAN JOSEF PFAFFL



VITIGNI | GRÜNER VELTLINER, RIESLING,
ZWEILTEG, PINOT NOIR



Weingut R&A Pfaffl

VOM HAUS GRÜNER VELTLINER

NOTE GENERALI

Tipologia Qualitätswein Niederösterreich

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 diraspate e pigiate; macerazione di 4 ore prima della pressatura con pressa pneumatica a bassa pressione. La fermentazione ha avuto luogo con controllo automatico della temperatura a 18° C. Il vino è stato conservato in serbatoi di acciaio inox.

NOTE ORGANOLETTICHE

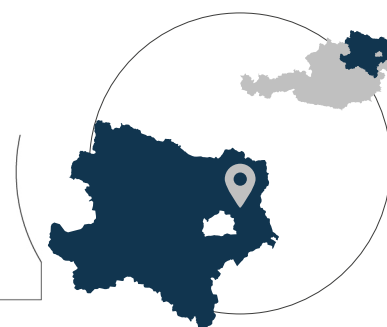
Colore Colore giallo chiaro e riflessi verdi.

Profumo Al naso sprigiona piacevoli fragranze di mela.

Sapore Al palato è peperino con note di agrumi ed erbe. Il finale è elegante e appetitoso.

Abbinamenti Si abbina meravigliosamente con insalate fresche e leggere, con piatti della cucina classica viennese, ma anche con piatti piccanti ed ispirati alla cucina asiatica.

Temperatura di servizio 10/12° C



STETTEN IM WEINVIERTEL / AUSTRIA

PFAFFL
Rein
AUSTRIA



ANNO DI FONDAZIONE | 1978



ENOLOGO | ROMAN JOSEF PFAFFL



VITIGNI | GRÜNER VELTLINER, RIESLING,
ZWEILTEG, PINOT NOIR



Weingut R&A Pfaffl

VOM HAUS RIESLING

NOTE GENERALI

Tipologia Qualitätswein Niederösterreich

Zona produttiva Niederösterreich, zona intorno a Vienna.

Vitigno 100% Riesling

Tipologia del terreno Terreno ricco di löss, sedimento eolico.

Vinificazione Le uve sono state diraspate e pigiate; macerazione di 2 ore prima della pressatura con pressa pneumatica a bassa pressione. La fermentazione ha avuto luogo con controllo automatico della temperatura a 18° C. Il vino è stato conservato in serbatoi di acciaio inox.

NOTE ORGANOLETTICHE

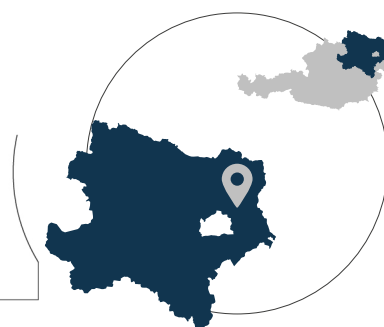
Colore Colore giallo chiaro brillante con riflessi verdognoli.

Profumo Al naso sprigiona piacevoli fragranze albicocca e pera.

Sapore Fresco al palato, morbido e fruttato. Mineralità salata nel finale.

Abbinamenti Si abbina perfettamente a secondi di pesce e a piatti della cucina vegetariana.

Temperatura di servizio 10/12° C



STETTEN IM WEINVIERTEL / AUSTRIA

PFAFFL
Rein
AUSTRIA



ANNO DI FONDAZIONE | 1978



ENOLOGO | ROMAN JOSEF PFAFFL



VITIGNI | GRÜNER VELTLINER, RIESLING,
ZWEILTEG, PINOT NOIR



Weingut R&A Pfaffl

VOM HAUS ZWEIGELT

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 diraspate e pigiate e il mosto è stato fermentato a 28° C per 26 giorni in serbatoi di acciaio inox con rimontaggi.

Invecchiamento 30% in barrique usate, 70% in serbatoi di acciaio inox.

NOTE ORGANOLETTICHE

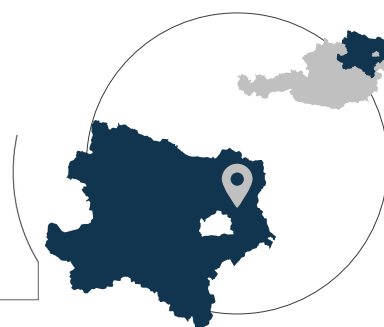
Colore Colore rosso rubino intenso.

Profumo Al naso spiccano note di frutta matura, amarena e di frutta succosa e speziata.

Sapore Al palato i tannini sono gentili e il corpo è rotondo.

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

Temperatura di servizio 16/18° C



STETTEN IM WEINVIERTEL / AUSTRIA

PFAFFL
Rein
AUSTRIA



ANNO DI FONDAZIONE | 1978



ENOLOGO | ROMAN JOSEF PFAFFL



VITIGNI | GRÜNER VELTLINER, RIESLING,
ZWEIGELT, PINOT NOIR



Weingut R&A Pfaffl

HAIDEN

NOTE GENERALI

Tipologia DAC Weinviertel

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 diraspate e pigiate e il mosto è rimasto in sosta per circa 4 ore prima di essere pressato con una pressa pneumatica 19 a bassa pressione. La fermentazione ha avuto luogo con controllo automatico della temperatura.

Invecchiamento 5 mesi in serbatoi di acciaio inox.

NOTE ORGANOLETTICHE

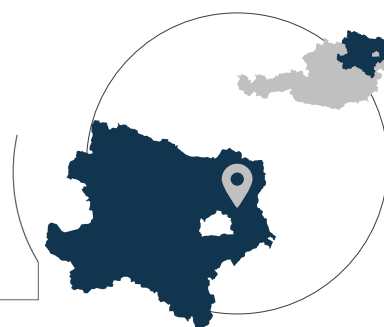
Colore Colore giallo brillante.

Profumo Al naso spiccano note di pepe nero che scivolano verso il mandarino.

Sapore Al palato è di corpo medio, succoso e speziato.

Abbinamenti Antipasti di pesce, carni bianche, formaggi freschi, pesce e crostacei al vapore, finger food, uova e torte salate.

Temperatura di servizio 10/12° C



STETTEN IM WEINVIERTEL / AUSTRIA

PFAFFL
R&A
AUSTRIA



ANNO DI FONDAZIONE | 1978



ENOLOGO | ROMAN JOSEF PFAFFL



VITIGNI | GRÜNER VELTLINER, RIESLING,
ZWEIGELT, PINOT NOIR



SONNE

NOTE GENERALI

Tipologia Qualitätswein Niederösterreich

Zona produttiva Niederösterreich, zona intorno a Vienna.

Vitigno 100% Riesling

Tipologia del terreno Terreno ricco di löss, sedimento eolico.

Vinificazione Le uve sono state diraspate e pigiate e il mosto è rimasto in sosta per circa 12 ore prima di essere pressato con una pressa pneumatica a bassa pressione. La fermentazione ha avuto luogo con controllo automatico della temperatura a 19°C.

Invecchiamento In serbatoi di acciaio inox.

NOTE ORGANOLETTICHE

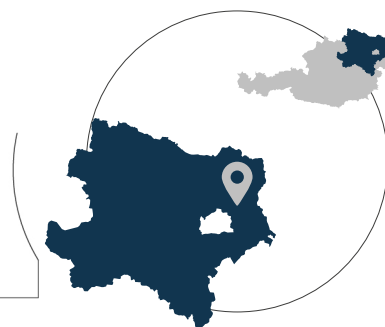
Colore Colore giallo dorato.

Profumo Si percepisce il classico sentore di albicocche mature e pesca, accanto ad una marcata nota minerale che lo contraddistingue.

Sapore In bocca è potente, così come si sente l'integrazione di un frutto succoso e fresco. Finale lunghissimo.

Abbinamenti Si abbina perfettamente a secondi di pesce e a piatti della cucina vegetariana.

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



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

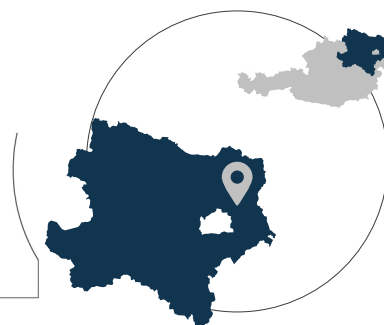
Colore Colore giallo dorato.

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



Weingut R&A Pfaffl

PASSION RESERVE

NOTE GENERALI

Tipologia Qualitätswein Niederösterreich

Zona produttiva Niederösterreich, zona intorno a Vienna.

Vitigno 100% Riesling

Tipologia del terreno Terreno ricco di löss, sedimento eolico.

Vinificazione Le uve sono state diraspate e pigiate e il mosto è rimasto in sosta per circa 18 ore prima di essere pressato con una pressa pneumatica a bassa pressione. La fermentazione ha avuto luogo spontaneamente in una grande botte di acacia.

Invecchiamento 6 mesi in botte grande d'acacia.

NOTE ORGANOLETTICHE

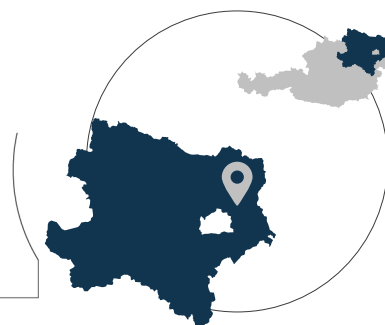
Colore Colore giallo dorato intenso.

Profumo Al naso si percepisce il frutto nella sua pienezza e la mineralità.

Sapore Al palato risulta essere corposo e denso, minerale, fresco, equilibrato e con una vivace acidità. L'armonia tra la maturità e la freschezza lo rende interessante fino all'ultimo sorso.

Abbinamenti È il partner ideale per una vasta gamma di piatti; dai pasticcini al foie gras ai dessert fruttati e alla cucina asiatica. Tuttavia, è anche un grande vino da gustare da solo.

Temperatura di servizio 10/12° C



STETTEN IM WEINVIERTEL / AUSTRIA

PFAFFL
Rea
AUSTRIA



ANNO DI FONDAZIONE | 1978



ENOLOGO | ROMAN JOSEF PFAFFL



VITIGNI | GRÜNER VELTLINER, RIESLING,
ZWEIGELT, PINOT NOIR



Weingut R&A Pfaffl

SANDSTEIN

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 diraspate e pigiate e il mosto è stato fermentato con controllo automatico della temperatura a 28°C per 23 giorni in serbatoi di acciaio inox con rimontaggi.

Invecchiamento 50% in acciaio inox, 50% in barrique usate.

NOTE ORGANOLETTICHE

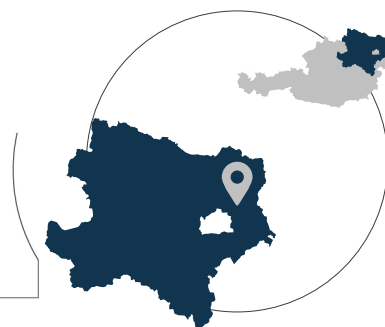
Colore Colore rosso rubino brillante.

Profumo Al naso emerge frutta rossa, ciliegia e fragola.

Sapore Rotondo e succoso al palato. Croccanti i tannini regalano sfumature speziate. Un Zweigelt corposo e molto fruttato.

Abbinamenti Ideale in abbinamento con pasta, carne rossa, arrosti e formaggi stagionati.

Temperatura di servizio 16/18° C



STETTEN IM WEINVIERTEL / AUSTRIA

PFAFFL
R&A
AUSTRIA



ANNO DI FONDAZIONE | 1978



ENOLOGO | ROMAN JOSEF PFAFFL



VITIGNI | GRÜNER VELTLINER, RIESLING,
ZWEIGELT, PINOT NOIR



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

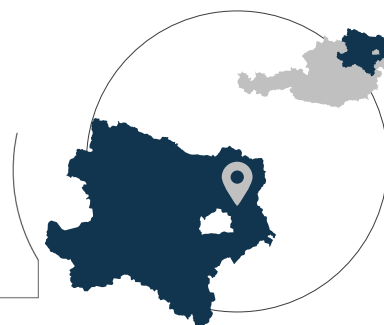
Colore Colore rosso rubino scuro.

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

