



# 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



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 diraspare 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



ANNO DI FONDAZIONE | 1978



ENOLOGO | ROMAN JOSEF PFAFFL



VITIGNI | GRÜNER VELTLINER, RIESLING,  
ZWEILTEG, PINOT NOIR



Distribuito in esclusiva da  
Visconti43 S.p.a.

V43  
VISCONTI43

powered by  
GRUPPO MEREGLI

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 diraspare 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



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 diraspare 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



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 diraspare 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  
AUSTRIA



ANNO DI FONDAZIONE | 1978



ENOLOGO | ROMAN JOSEF PFAFFL



VITIGNI | GRÜNER VELTLINER, RIESLING,  
ZWEIGELT, PINOT NOIR



Weingut R&A Pfaffl

# 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 diraspare 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



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 diraspare 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 è 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



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 diraspare 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  
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



ANNO DI FONDAZIONE | 1978



ENOLOGO | ROMAN JOSEF PFAFFL



VITIGNI | GRÜNER VELTLINER, RIESLING,  
ZWEIGELT, PINOT NOIR

