

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

