

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

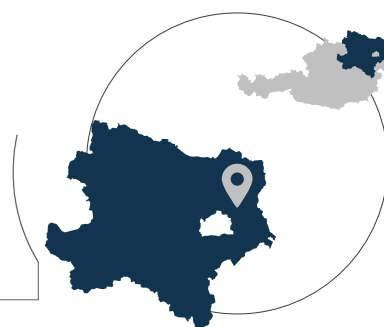
**Colore** Colore giallo brillante.

**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

