

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



ANNO DI FONDAZIONE | 1978



ENOLOGO | ROMAN JOSEF PFAFFL



VITIGNI | GRÜNER VELTLINER,RIESLING,
ZWEIGELT, PINOT NOIR

