



## AUSZEICHNUNGEN AWARDS

**88P** - Falstaff

**\*\*** - wein.pur



## Ganz Zart 2018

Mit zarten 9,5 vol% Alkohol besticht dieser neue Pfaffl und zeigt dabei, dass auch die zarten ganz schön Power haben können! Saftige Frucht vom Weingarten-Pfirsich, überraschende Fülle am Gaumen mit süffigem, trockenem Abgang. Der Hit für Parties & zu leichten Gerichten!

**REGION** . Niederösterreich – Die Region rund um die Bundeshauptstadt Wien ist Österreichs größte Weinbauregion. Löss-Böden, heiße Tage und kühle Nächte.

**REBSORTE** . Ganz Zart ist eine Cuvée aus Grüner Veltliner und Sauvignon blanc.

**KELLER** . Die Trauben wurden schonend gerebelt und gequetscht und bei sanftem Druck mit der pneumatischen Presse gepresst. Vergoren wurde mit automatischer Temperatursteuerung bei 16,5 C. Die Lagerung erfolgte im Edelstahltank, die Abfüllung direkt im Weingut in Burgunderflaschen.

“Ganz Zart” means “very delicate” and that is what the new Pfaffl with only 9.5% alcohol is! This wine shows that “very delicate” can still be very deep: juicy fruit reminiscent of vineyard peach with surprising texture and a dry, appetizing finish. A real hit for parties and pairing with light dishes!

**REGION** . Niederösterreich is the region around the capital Vienna and is Austria’s largest wine-growing area. Loess soils, hot days and cool nights.

**GRAPE** . Ganz Zart is a blend of Grüner Veltliner and Sauvignon blanc.

**CELLAR** . the grapes have been destemmed and squeezed; pressed with a pneumatic press with low pressure. Fermentation took place with automatic temperature-control at 16,5 C. The wine was stored in stainless steel-tanks and was bottled in our cellar in Burgundy-bottles.

LAND: Österreich  
Qualitätswein trocken  
TRINKTEMP. 10-12°C  
TRINKREIFE 1-2 Jahre

ALKOHOL 9,5 vol%  
SÄURE 5,0 g/l  
RESTZUCKER 5,3 g/l  
Enthält Sulfite

COUNTRY: Austria  
Qualitätswein dry  
DRINKING TEMP. 10-12°C  
DRINKING AGE 1-2 years

ALKOHOL 9,5 vol%  
ACIDITY 5,0 g/l  
RESIDUAL SUGAR 5,3 g/l  
Contains sulfites