AUSZEICHNUNGEN
AWARDS

GOLD
Frankfurt Internat. Trophy

GOLD
Niederösterreich Weinprämierung

90 P.
A la Carte

VOM HAUS Grüner Veltliner 2025

Strahlend klar, gelb grünliche Reflexe, schöne Würze bereits in der Nase, knackiger Apfel, am Gaumen sehr fruchtig umrahmt vom den klassischen Pfeffer-, Zitrus- und Kräuternoten. Eleganter Abgang, lädt zum nächsten Gläschen ein.
Wunderbar zu leichten, frischen Salaten und passt perfekt zu allen Gerichten der Wiener Küche. Sehr schön aber auch zu Asiatischem und allen würzigen Gerichten.

Clear, pale yellow with green highlights. Pleasant spice and crisp apple fragrance on the nose. On the palate classic pepper, citrus, and herbs frame the fruit. The finish is elegant and appetizing.

Pairs wonderfully with light, fresh salads and classic Viennese cuisine, but also with spicy and Asian inspired dishes.

REGION . Niederösterreich – Die Region rund um die Bundeshauptstadt Wien ist Österreichs größtes Weinbaugebiet. Löss-Böden, heiße Tage und kühle Nächte, machen sie zur Wiege des Veltliners.

REGION . Niederösterreich is the region around the capital Vienna and is Austria's largest wine-growing area. Loess soils, hot days and cool nights make it the true homeland of the Grüner Veltliner grape.

REBSORTE . 100% Grüner Veltliner . Grüner Veltliner steht für Frucht mit pfeffriger Würze. Die Traube ist Österreichs Paraderebsorte. Hier findet sie optimale klimatische Bedingungen sowie den so wichtigen Lössboden. Die Rebsorte ist wahrlich ein Stück österreichischer Geschichte.

GRAPE . 100% Grüner Veltliner . Grüner Veltliner is fruit mixed with peppery spice and is Austria grape No.1. Here it finds optimal conditions in the Loess soil and the climate. This grape variety is a piece of Austrian history.

KELLER . Die Trauben wurden schonend gerebelt und gequetscht und nach etwa 4 Stunden Maischestandzeit bei sanftem Druck mit der pneumatischen Presse gepresst. Vergoren wurde mit automatischer Temperatursteuerung bei 18°C. Die Lagerung erfolgte im Edelstahltank, die Abfüllung direkt im Weingut in Burgunderflaschen.

CELLAR . the grapes have been destemed and squeezed; maceration of 4 hours before being pressed by a pneumatic press with low pressure. Fermentation took place with automatic temperature-control at 18°C. The wine was stored in stainless steel-tanks and was bottled in our cellar in Burgundy-bottles.

LAND: Österreich	ALKOHOL 12,5 vol%
Qualitätswein trocken	SÄURE 4,8 g/l
TRINKTEMP. 10-12°C	RESTZUCKER 3,2 g/l
TRINKREIFE 1-3 Jahre	Enthält Sulfite

COUNTRY: Austria	ALCOHOL 12,5 vol%
Qualitätswein dry	ACIDITY 4,8 g/l
DRINKING TEMP. 10-12°C	RESIDUAL SUGAR 3,2 g/l
DRINKING AGE 1-3 years	Contains sulfites

Zutaten & Nährwerte: siehe QR-Code

Ingredients & nutritional values: see QR code

Weingut R&A PFAFFL . Stetten . Weinviertel & Wien . Austria . Tel.: +43 (0) 2262 673423 . Fax: - 21 . wein@pfaffl.at . www.pfaffl.at