

PFAFF
R&A
AUSTRIA



Das ist unser Winzer Roman Josef Pfaffl. Meistens ist er im Weinkeller zu finden, denn dort überwacht er penibelst die Weinbereitung. „Ich hab’ nur ein Mal im Jahr die Chance zu zeigen, was ich kann,“ sagt er und ist daher während der Lese höchst konzentriert und Tag und Nacht im Einsatz. Er war es auch, der unseren neuen Keller geplant und den Bau überwacht hat. Und natürlich koordiniert er die technischen Highlights, die sich darin befinden und davon gibt es jede Menge. Aber das zeigt er Euch besser mal persönlich, wenn Ihr bei uns seid! This is our winemaker Roman Josef Pfaffl. He can usually be found in the wine cellar, where he meticulously monitors winemaking. "I only get the chance to show what I can do once a year," he says, and remains highly concentrated during the harvest and works day and night. It was also he who planned our new cellar and supervised the construction. He coordinates the many technical highlights in our cellar, and he'll happily show you them in person when you visit us!

Servus!

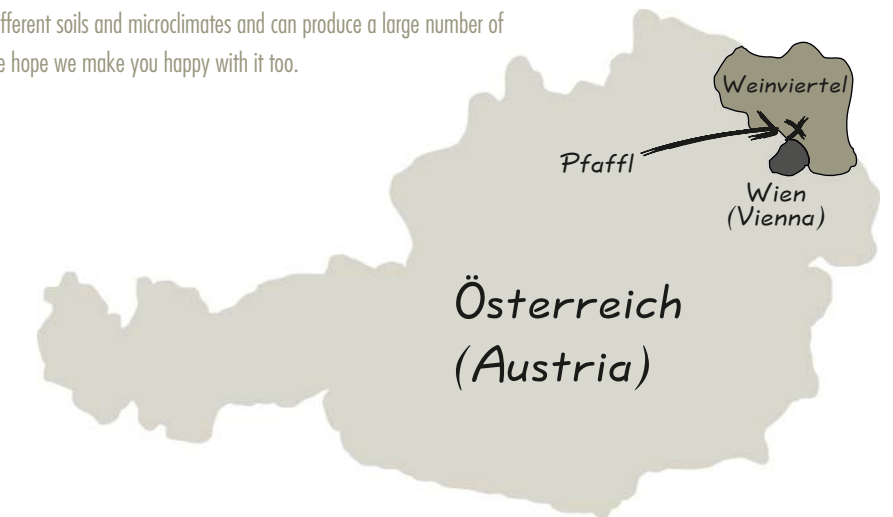
Herzlich Willkommen in unserem Weingut! Wir freuen uns, dass wir Euch unsere Welt zeigen dürfen. Wir sind im südlichen Weinviertel ganz nah bei Wien zuhause. Auf den sanften Hügeln hier wachsen Weizen, Gerste, Erdäpfel, Zuckerrüben, Raps und vieles mehr. Zwischendurch gibt es immer wieder Weingärten. Etwa 150 Hektar davon bewirtschaften wir und weil die Landschaft so divers ist, sind diese Weingärten ziemlich weit verstreut. Daher haben wir es mit vielen verschiedenen Böden und Kleinklimata zu tun und können eine Vielzahl an unterschiedlichen Weinen produzieren. Das macht uns einen Riesenspaß und wir hoffen, wir machen Euch auch eine Freude damit.

Eure Familie Pfaffl

Servus!

Welcome to our winery! We are pleased to show you our world. Our home is in the southern Weinviertel, very close to Vienna. Wheat, barley, potatoes, sugar beets, rapeseed and much more grow on the rolling hills between our vineyards. We cultivate about 150 hectares of vines and because the landscape is so diverse, these vineyards are quite spread out. As a result, we have many different soils and microclimates and can produce a large number of different wines. That's great fun for us. And we hope we make you happy with it too.

Your Family Pfaffl





Hier seht Ihr gleich mal die Beeren unserer allerwichtigsten Rebsorte: Grüner Veltliner. Wir starten unsere Ernte mit Veltliner und wir beenden sie auch mit Veltliner. Dementsprechend unterschiedlich fallen die Weine aus. Wir bauen die Sorte von leicht und fruchtig bis ganz kräftig und vollmundig aus. Es ist eine Spezialität, die Ihr auf jeden Fall probieren solltet. Und wenn Ihr aufpasst, findet Ihr bestimmt das Pfefferl, von dem alle sprechen. Dieser würzige, pfeffrige Ton im Nachhall, der die Sorte ausmacht und der die Weine so herrlich süffig macht. Probiert Veltliner unbedingt auch zum Essen. Es ist herrlich, als ob der Pfeffer Eure Speisen nochmal nachwürzt! Here you can see the berries of our most important grape variety: Grüner Veltliner. We start our harvest with Veltliner and we end it with Veltliner. The wines are correspondingly different. We cultivate the variety from light and fruity to very strong and full-bodied. It is a speciality that you should definitely try. And if you pay attention, you're sure to find the pepper that everyone talks about. This spicy, peppery note in the finish is what defines the variety and makes the wines so wonderfully drinkable. Be sure to try Veltliner with food. It's wonderful, as if the pepper adds extra flavour to your dishes!

Neu! alkoholfrei

no alcohol & naturally crafted

PRIMO

Grüner Veltliner 0 vol%

Es ist eine Riesen-Premiere für uns und sehr aufregend! Erstmals gibt es Pfaffl auch alkoholfrei! Wir haben lange getüftelt. Wir wollten ein Produkt für Liebhaber guter Weine, die gerade alkoholfrei unterwegs sind. Dafür gibt es ja viele Gründe. Bei uns war's ein freudiger: Unsere Julia hat ein Baby bekommen! Uns war besonders wichtig, die Frucht und Frische zu bewahren und nachhaltig und naturbelassen zu bleiben. Auf der Suche nach Möglichkeiten, sind wir auf die alte Methode gestoßen, Verjus zu produzieren. Dabei werden die Trauben sehr früh geerntet, noch bevor sie süß werden, denn wir möchten ja einen möglichst trockenen Genuss haben. Der Saft wird dann unvergoren in die Flasche gebracht - alkoholfrei und kalorienarm. Wie unser Primo schmeckt? Begrüßt wird man durch einen fulminant fruchtigen Duft nach Trauben und grünen Äpfeln. Am Gaumen dann frisch und lebhaft mit einer zarten Würze, viel Frucht und einem ganz zarten Mousseux. Im Weinglas serviert, ein toller Aperitif, aber auch fein zu leichten Speisen, wie vegan & vegetarischem oder Fisch- und Geflügelgerichten. Außerdem sehr schön zu würzig-asiatischem! Für alle, die bewusst genießen und dabei nicht auf Stil verzichten möchten. It's a huge premiere for us and very exciting! For the first time, Pfaffl is now also available alcohol-free! We spent a long time perfecting this. Our goal was to create a product for lovers of fine wine who are currently choosing to avoid alcohol — and there are many reasons to do so. In our case, it was a happy one: our Julia had a baby! The challenge was to preserve the fruitiness and freshness while keeping the product sustainable and natural. In our search for possibilities, we rediscovered an old method: the production of verjus. This involves harvesting grapes very early, before they become sweet — ideal for achieving a dry taste profile. The juice is bottled unfermented — alcohol-free and low in calories. So how does our Primo taste? You're welcomed by a brilliantly fruity aroma of grapes and green apples. On the palate, it's fresh and lively, with a hint of spice, plenty of fruit, and a very delicate mousse. Served in a wine glass, it makes a perfect aperitif and pairs beautifully with light dishes — from vegan and vegetarian options to fish and poultry. It also complements spicy Asian cuisine wonderfully. For those who enjoy conscious indulgence — without compromising on style.



BERLIN WINE TROPHY Best Producer Austria 2026
BERLIN WINE TROPHY Best Producer Austria 2025
BERLIN WINE TROPHY Best Producer Austria 2024

FRANKFURT INTERNATIONAL TROPHY Best Producer Austria 2026
FRANKFURT INTERNATIONAL TROPHY Best Producer Austria 2025
FRANKFURT INTERNATIONAL TROPHY Best Producer Austria 2024
FRANKFURT INTERNATIONAL TROPHY Best Producer Austria 2023
FRANKFURT INTERNATIONAL TROPHY Best Producer Austria 2022
FRANKFURT INTERNATIONAL TROPHY Best Producer Austria 2021

MUNDUS VINI Best Producer Austria 2026
MUNDUS VINI Best Producer Austria 2025
MUNDUS VINI Best Producer Austria 2024
MUNDUS VINI Best Producer Austria 2023
MUNDUS VINI Best Producer Austria 2022
MUNDUS VINI Best Producer Austria 2021
MUNDUS VINI Best Producer Austria 2020

SAVOIR VIVRE Weingut des Jahres 2022

SELECTION Internationales Weingut des Jahres 2021

WINE ENTHUSIAST European Winery of the Year 2016

FALSTAFF Winzer des Jahres 1996

Schön, dass Du da bist!

Cheers!



SECCO ZERO 0 vol%

Fein perlend und herrlich frisch begeistert dieser alkoholfreie Secco aus unvergorenen Trauben. Noten von grünem Apfel, saftiger Birne und Zitrusfrüchten - fruchtig-leicht und mild-würzig! Delicately sparkling and wonderfully refreshing, this non-alcoholic Secco made from unfermented grapes delights with notes of green apple, juicy pear and citrus. Fruity, light, and a subtle touch of spice!



SECCO BLANC

Welch feiner Duft! Dieses prickelnde Erlebnis bietet wunderschöne, traubige Aromen und eine zarte Würze am Gaumen. Sehr animierend! What a fine fragrance! This sparkling experience offers gorgeous grapey aromas and delicate spice on the palate. Vivacious enjoyment!



SECCO ROSÉ

Dieser edle Frizzante bezaubert durch seinen eleganten Rosenduft, seine zart beerigen Nuancen und die feine Perlage. Ein Genuss für alle Sinne! This noble frizzante enchants with elegant rose fragrance, delicate berry nuances and fine mousse. Pleasure for all the senses!



BRUT

Grüner Veltliner

Unser perlender Grüner Veltliner Sekt wird nach der traditionellen Methode in der Flasche vergoren. Ein fruchtig-pfeffriger Gruß! Our sparkling Grüner Veltliner Sekt is fermented in the bottle using the traditional method. A fruity-peppery greeting!

Vom HAUS

Our house wines



Grüner Veltliner vom HAUS

Ein klassischer, spritziger und feinfruchtiger Grüner Veltliner mit einer ordentlichen Prise Pfeffer. Der ist als Speisenbegleiter wahnsinnig flexibel einsetzbar und passt daher fast immer!

A classic, crisp and fine fruity Grüner Veltliner with a good pinch of pepper. It is incredibly versatile and nearly always a good fit.



Zweigelt vom HAUS

Dieser Zweigelt ist typisch österreichisch! Saftige Kirschen und Weichseln, umhüllt von samtigen Tanninen. Super zur Hausmannskost, zur Pizza oder fürs klassische Achterl rot - nicht zu verachten! This Zweigelt is a typical Austrian. Juicy cherry fruit wrapped in velvety tannin. Great with pizza or simply for easy-drinking pleasure.



Hier seht Ihr unseren Heimatort Stetten. Auf diesen sanften Hügeln wachsen unsere Weine mit Blick auf die Burg Kreuzenstein am Horizont. Hinter der Burg fließt die Donau Richtung Wien. Das ist nicht weit. In zehn Autominuten sind wir schon an der Stadtgrenze, wo auch unsere Wiener Weingärten liegen. Here you can see our home town of Stetten. Our wines grow on these gentle hills with a view of Kreuzenstein Castle on the horizon. The Danube flows behind the castle toward Vienna. That's not far. In 10 minutes by car we are already at the city limits, where our Viennese vineyards are located.

Die Raute ist unser Markenzeichen. Sie soll Euch zeigen, dass wir uns mit Herz und Seele für diesen Wein eingesetzt haben. Waren es ursprünglich vor allem die Grünen Veltliner, für die man uns kannte, so hat sich das Sortenspektrum mittlerweile stark ausgedehnt. Das liegt zum einen an unseren höchst unterschiedlichen Weingärten, zum anderen aber auch an Roman's großer Leidenschaft fürs Weinmachen und für die unterschiedlichen Weintypen. The diamond is our trademark. It should show you that we have put our heart and soul into this wine. We first gained international recognition for Grüner Veltliner, but our range of varieties has since expanded considerably. On the one hand, this is due to our very different vineyards, but on the other hand, it is also due to Roman's great passion for winemaking and style versatility.



Heidemarie Fischer ist Roman Josef's Schwester und zusammen leiten sie das Weingut. Während Roman sich um die Weine kümmert, ist Heidi fürs Büro zuständig und koordiniert die vielen unsichtbaren Dinge, die es braucht, damit die Weine schließlich in den Gläsern unserer Kunden landen. Neben ihrer Freude am Marketing - Broschüren wie diese macht sie immer selbst - hat sie einen Riesenspaß daran, mit unseren Partnern aus der ganzen Welt zu arbeiten. Dabei steht ihr ein tolles Team zur Seite und auch ihre beiden Kinder Marianne und Josef, auf die sie besonders stolz ist. Heidemarie Fischer is Roman Josef's sister and together they run the winery. While Roman takes care of the wines, Heidi is in charge of the office and coordinates the many invisible things that it takes to ensure that the wines end up in our customers' glasses. In addition to her hobby of marketing (she always makes brochures like this herself), she enjoys working with our partners from all over the world. She has a great team at her side and also her two children Marianne and Josef, of whom she is particularly proud.



Ein Plädoyer für Rosé

Pink can do more!



GANZ ZART

Rosé

Rosen und Himbeeren in der Nase, und eine zarte Ribiselnote im Abgang. Zart, aber oho! Der Sommer kann kommen! Roses and raspberries on the nose, and a delicate currant note on the finish. Summer can come!



HASEN

Rosé

Pink, fruchtig, erdbeerig, aber das sehr frisch, elegant und bodenständig. Ein Hingucker zum Trinken! Auch für Männer! Pink and fruity with the fragrance of strawberries — appetizing for the eyes and the palate!



LA GRANDE

Rosé

Hier zeigt sich Rosé mal ganz groß. Zart in der Farbe, aber tief und vielschichtig im Geschmack. Vollreifer Zweigelt trifft auf würzigen St. Laurent. Macht auch im Winter Spaß! Our grand rosé! Delicate in colour, but deep and complex in flavour. Fully ripe Zweigelt is blended with spicy St. Laurent. A pink palate-pleaser throughout the year.



Wir sind „Nachhaltig Austria“ zertifiziert und wir nehmen das sehr ernst. Wichtig ist uns eine Betrachtung des Umweltgedankens auf allen Ebenen. Im Weingarten arbeiten wir nach den Richtlinien des „Integrierten Weinbaus“, wobei wir unsere Weingärten schon seit jeher in der Fahrgasse begrünt halten und in den letzten Jahren auch gezielt Blühpflanzen anbauen, um Insekten eine Nahrungsquelle zu bieten. Beim Pflanzenschutz hat es sich bewährt, nur jede zweite Rebzeile zu bearbeiten. Außerdem experimentieren wir mit neuen Schnittersystemen, die es uns ermöglichen, die Durchfahrten durch den Weingarten zu reduzieren und damit CO2 einzusparen. Wir verwenden schon seit Jahren ausschließlich Strom aus erneuerbaren Energieträgern. 2022 wurde das Dach unseres Kellers mit einer Photovoltaikanlage ausgestattet. 2023 haben wir auch die Fassade unserer Kellerei mit Photovoltaikpaneelen eingekleidet. Seit 2024 ist unser Stromspeicher für die Versorgung in der Nacht zuständig. Wir haben unsere Verpackung auf Leichtflaschen umgestellt und auch die Form unserer Weinkartons geändert und so Material und damit CO2 eingespart. Die Kartons werden als Platten bei uns angeliefert und erst im Weingut gefaltet und verklebt, damit Fahrten reduziert werden können. Unsere Vorderetiketten sind jahrgangsneutral und unsere Rückenetiketten bedrucken wir selbst nach Bedarf. So vermeiden wir Überproduktion und unnötigen Müll. Unser Lager ist so ausgerichtet, dass wir unsere Materialien LKW-weise bestellen können und damit LKW-Fahrten reduzieren. Unser Weingut wird mit Erdwärme geheizt und im Weinkeller arbeiten wir mit Wärmerückgewinnung aus der Gärung. All das sind Kleinigkeiten. Aber wie heißt es so schön: „Viele kleine Leute, die an vielen kleinen Orten viele kleine Dinge tun, können das Gesicht der Welt verändern.“ Machen wir mit! We are "Sustainable Austria" certified, and we take that very seriously. It is important to us to consider environmental issues at all levels. We work according to the guidelines of "integrated viticulture". Whereby we have always maintained green cover between the vine rows, in recent years we have also deliberately cultivated flowering plants to nourish beneficial insects. Plant protection measures have proven effective when reduced to every second row of vines, and we are also experimenting with new canopy management methods that enable us to reduce the number of trips through the vineyard and thus reduce CO2 emissions. We have been using electricity exclusively from renewable energy sources for years. We equipped the roof of our cellar with a photovoltaic system in 2022. In 2023, we also clad the façade of our winery with photovoltaic panels. In 2024, an electricity storage system is installed to supply electricity at night. We have switched our packaging to lightweight bottles and changed the shape of our wine boxes to reduce packaging and CO2. The boxes are delivered to us as plates and first folded and glued in the winery to reduce transport volume. Our front labels are vintage-neutral and we print our back labels ourselves as required. This allows us to avoid overproduction and unnecessary waste. Our warehouse is set up in such a way that we can order our materials by truckload and thus reduce truck journeys. Our winery is heated with geothermal energy and in the wine cellar we work with heat recovery from fermentation. All of these are small things. But as the saying goes, "Many little people doing many little things in many little places can change the face of the world." Let's do our part!

Charmanter Frischekick

Light, fragrant, crisp



GANZ ZART

...besticht mit zarten 9,5 vol% Alkohol und zeigt dabei, dass auch die Zarten ganz schön Power haben können! ...means "very delicate" and that is what this new Pfaff with only 9.5% alcohol is! Delicate and still very deep.



JUNIOR

Das ist ein knackig-frischer Typ! Duffig, spritzig, fröhlich. Ein Wein, mit dem man sehr viel Spaß haben kann. What a fresh and lively wine! Super-fragrant and spritzzy. This is such a cheerful wine. Have fun!



HARMONY

Gemischter Satz
Fruchtig, würzig, leicht! Der macht so richtig Spaß am Gaumen und passt so gut wie immer. Fruity, spicy, and light! Frivolous fun for every occasion.



WIEN.1

Riesling/Gr.Veltliner/Pinot Blanc
Eine Cuvée aus unseren Wiener Lagen. Fruchtig, duffig, würzig, einfach wienerisch! A blend from our Viennese vineyards. Fruity, aromatic, spicy — a tribute to Vienna!

Wir Weinviertel

Our Grüner Veltliners



ZEISEN
Weinviertel DAC
Grüner Veltliner

Richtig knackig, feingliedrig, mit viel Pfeffer und Extravaganz. Kein Wunder, er wächst schließlich auf dem größten fossilen Austernriff der Welt. Incredibly crispy and fine-boned with plenty of pepper and a dash of extravagance. No wonder, because this wine grows on the largest fossil oyster reef in the world.



HAIDEN
Weinviertel DAC
Grüner Veltliner

Dieser hier ist schon ein bisschen cremiger, fruchtiger und runder. Trotzdem hat er das klassische Pfeffert und erinnert uns immer an Orangen! This wine is a little creamier, fruitier, and rounder. But it still possesses the classic peppery aroma and a touch of orange zest.



HUND
Weinviertel DAC Reserve
Grüner Veltliner

Unser Paradeveltliner! Viel Kraft, viel Frucht, viel Pfeffer, sehr extraktreich und mineralisch. Der hat einfach Power und alles was ein Veltliner braucht. Our prototypical Grüner Veltliner. Plenty of power, fruit, pepper, extract, and mineral expression. This wine has depth and everything a Grüner Veltliner needs.



GOLDEN
Weinviertel DAC Reserve
Grüner Veltliner

Kaum zu glauben was Veltliner alles kann. Goldgelb, vollmundig, tropische Früchte und eine zarte Pfeffernote im Abgang. Vielschichtig und komplex. Das ist die Goldklasse. :) Grüner Veltliner's versatility is simply incredible. The GOLDEN is not only yellow-gold, but also wonderfully mouth-filling, multi-layered and complex.



BEST OF GRÜNER VELTLINER

HOMMAGE

Weinviertel DAC Reserve Grüner Veltliner

Für diese besondere Essenz des Grünen Veltliners werden nur die besten Trauben aus uralten Anlagen verwendet. Die Spontanvergärung im Akazienholzfass und das lange Lagern auf der Hefe tragen das Ihre dazu bei, dass die HOMMAGE definitiv der größte Veltliner aus unserem Haus ist. This special essence of Grüner Veltliner is comprised of only the best fruit from the oldest vines. It was fermented spontaneously in a large acacia cask and left on the fine lees for two months. The HOMMAGE is definitely our greatest Grüner Veltliner.



Unsere Weingärten

our vineyards

- Unsere Weingärten Our Vineyards
- Ort Village
- Wald Forest
- Donau Danube

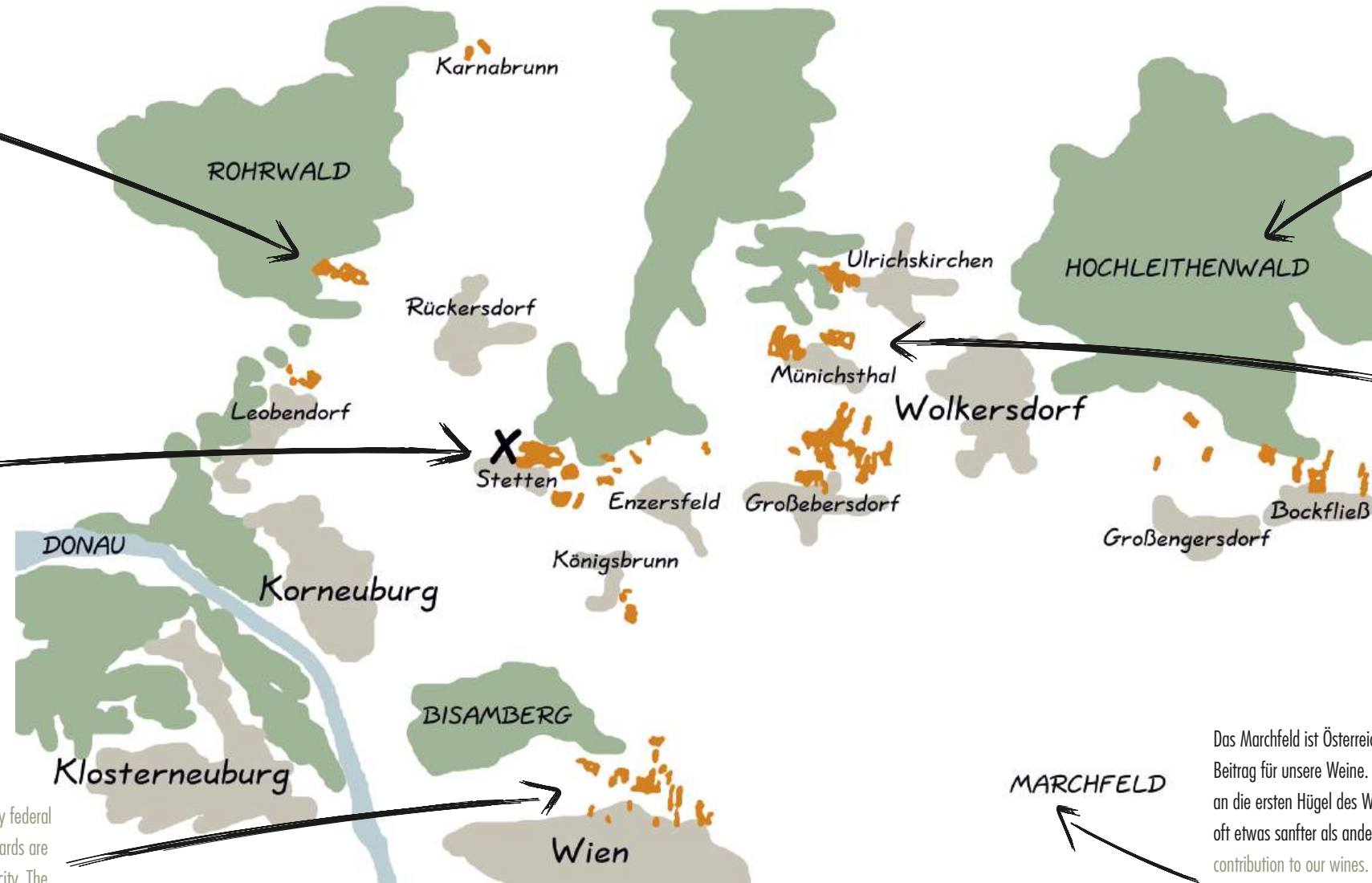
Fossile Austern Fossil Oysters

Flysch

Gleich neben dem Rohrwald wachsen unsere Weine auf einem 17 Mio. Jahre alten Austernriff. Das größte der Welt! Right next to the Rohrwald our wines grow on a 17 million year old oyster reef — largest in the world!

Hier in Stetten liegt unser Weingut. Hier gedeihen unsere Reben auf Flysch - mit Quarz durchzogenem Sandstein. Es macht die Weine kräftig und mineralisch. Auch der Donaunebel kommt hier über das Korneuburger Becken direkt an unsere Weingärten. Our winery is in the village Stetten. Here, our wines grow on flysch-sandstone interspersed with quartz. This makes the wines powerful and mineral. The Danube fog reaches our vineyards over the Korneuburger Basin.

Wien ist die weltweit einzige Bundeshauptstadt mit wirtschaftlich signifikantem Weinbau. Unsere Weingärten liegen auf einem Hochplateau am Bisamberg mit Blick auf die Großstadt. Hier ist der Flysch kalkhaltig. Ein Garant für elegante Weine. Vienna is the world's only federal capital with economically significant viticulture. Our vineyards are on the mountain Bisamberg with a beautiful view of the city. The calcareous flysch guarantees elegant wines.



Der mächtige Hochleithenwald schirmt unsere Weingärten in GroBengersdorf und Bockfließ vor den kalten Nordwinden ab. Zusammen mit dem warmen Klima aus dem Süden sind das ideale Bedingungen für unsere cremigen Burgundersorten! The mighty Hochleithen forest shields our vineyards Grossengersdorf and Bockfliess from the cold north winds. Along with the warm climate from the south, the conditions here are ideal for our creamy Burgundy varieties!

In Münichsthal sind wir auf eine echte Rarität gestoßen. Während sich das Weinviertel ansonsten sanft-hügelig präsentiert, ragen hier drei große Weingarten-Terrassen aus dem Steilhang direkt neben dem Ort. Wir haben hier Riesling und Cabernet Sauvignon gepflanzt. Zusätzlich wird die Anlage von einer Mauer vor Nordwinden geschützt. In Münichsthal we came across a true rarity. In the otherwise so gently hilly Weinviertel, three large vineyard terraces protrude from the steep slope right next to the village. In 1990 we planted Riesling and Cabernet Sauvignon here. A wall protects this outstanding vineyard from cold north winds.

Das Marchfeld ist Österreichs Kornkammer. Doch diese fruchtbare Region leistet auch einen wichtigen Beitrag für unsere Weine. Über das flache Land gelangt warmes, pannonisches Klima aus dem Süden an die ersten Hügel des Weinviertels und somit direkt in unsere Weingärten. Unsere Weine werden daher oft etwas sanfter als anderswo. Marchfeld is Austria's granary. But this fertile region also makes an important contribution to our wines. Warm, Pannonian air travels over the flat landscape from the south to caress the first hills of Weinviertel and our vineyards. This often makes our wines a bit softer than elsewhere.



Roman Pfaffl kümmert sich um unsere Weingärten und bringt hier viel Gespür und Erfahrung ein. Aktuell experimentiert er mit verschiedenen Erziehungsformen, um dem Klimawandel zu trotzen. Die heißen und in unserer Gegend besonders trockenen Sommer machen uns immer mehr zu schaffen. Roman hat deshalb unseren eigenen „Pfaffl-Schnitt“ erfunden. Die Reben sind dabei deutlich höher und schauen aus wie kleine Bäumchen. Die Trauben hängen luftig aber auch im Schatten, wodurch sich die Frische besser erhält. Professoren von der Universität für Bodenkulturen haben sich die neue Erziehungsform bereits angeschaut und sind begeistert. „Wir müssen unsere Lehrbücher umschreiben,“ meinten sie. Roman Pfaffl tends our vineyards with great intuition and many years of experience. He is currently experimenting with different forms of vine training to defy climate change. The hot summers, which are particularly dry in our area, are an increasing challenge. Roman developed our own “Pfaffl cut”. The vines are much higher and look like small trees. The grapes are well aerated but shaded, which preserves acidity. Professors from the University of Natural Resources and Life Sciences in Vienna have already taken a look at the new vine training system and are enthusiastic. "We need to rewrite our textbooks," they said.

Es duftet!

The scent of spring



TERROIR

Sauvignon blanc

Unser Sauvignon ist kein aus-dem-Glas-Hüpfer, dafür umso eleganter und mit einem festen Körper. Feine Paprika und Holunderblütennoten machen ihn zu einem Muntermacher. Ein Wein, der auch mit etwas Flaschenlagerung noch viel Spaß macht. Our Sauvignon is very elegant and with a firm body. Delicate paprika and elderflower notes make it animating. A wine that is still a lot of fun with a little bottle storage.



SAND

Muskateller

Wer denkt, Muskateller wäre etwas für junge Leute, dem können wir nur beipflichten. Diese feine Muskatnote, als ob man in die Traube beißen würde! So fruchtig und doch so frisch und süffig. Wir fühlen uns schon viel jünger... If you think Muskateller is something for young people, we can only agree. That fine note of nutmeg, as if you were biting into juicy grapes! So fruity and yet so fresh and tasty. We better stay young...



BEST OF MUSKATELLER

JUWEL

Muskateller Reserve

Liebt Ihr Geschmacksexplosionen? Ein Gericht, in dem sich unzählige Aromen finden, vereint zu einem einzigen, unglaublich vielschichtigen Erlebnis? Das ist unsere Muskateller Reserve. Gewürze wie aus „Tausend und einer Nacht“ vereint mit Litschi und Mandarine. Intensiv, vielschichtig und doch frisch und lebendig. Kocht mal was Asiatisches! Do you love taste explosions? A dish in which countless flavours combine into a single incredibly complex experience? This is our Muskateller Reserve. Spices from “A Thousand and One Nights” combine with lychee and tangerine. Intense, complex, and yet fresh and lively. Cook something Asian!





Das ist Heidi Pfaffl. Also mit richtigem Namen heißt sie Adelheid, aber außer der Geburtsurkunde weiß das sonst kaum jemand. Jedenfalls erklärt das das „A“ in unserem Firmennamen Weingut R&A Pfaffl, denn gemeinsam mit Roman hat Heidi das Weingut gegründet, als sie 1978 heirateten und die elterliche Landwirtschaft mit 0,75 Hektar Weingärten übernommen haben. Noch im selben Jahr kauften sie ein Haus in Korneuburg und bauten es zu einem Heurigen um. Heidi führte diesen Heurigen mit viel Leidenschaft und finanzierte so den Aufstieg des Weinguts. Ihre Freude im Umgang mit den Gästen hat sie wohl auch Roman Josef vererbt, der ja schon mal meinte, wenn er nicht Winzer geworden wäre, wäre er vermutlich Kellner von Beruf. This is Heidi Pfaffl. Her real name is Adelheid, but apart from her birth certificate, hardly anyone else knows that. In any case, that explains the "A" in our company name Weingut R&A Pfaffl. Roman, founded the winery with Heidi when they married in 1978 and took over the family farm with 0.75 hectares of vineyards. In the same year, they bought a house in Korneuburg and converted it into a wine tavern. Heidi ran this Heurigen with great passion and to finance the rise of the winery. Roman Josef obviously inherited her joy for hospitality. He once said that if he hadn't become a winemaker, he would probably be a waiter.

Let's Pfirsich

Enjoy the beauty of life



SONNE
Riesling

Es ist schon spannend. Mancher Riesling bekommt diese Marillenfrucht. Unserer nicht. Unserer ist immer Pfirsich. Oder Nektarine. Aber das können wir nicht so genau unterscheiden. Nur die Mineralität am Gaumen, diese salzige Note, die ist auch ganz eindeutig. Sie rührt von dem felsigen Untergrund auf dem die Reben wachsen. Dieser Wein schreit nach einem Fischgericht. Probiert mal wieder Riesling. So schön! It's exciting. Some Riesling have apricot fruit. Not ours. Ours always has peach. Or nectarine. But we can't really tell the difference. The minerality on the palate, a certain salty note, is always very clear. This comes from the rocky soil in which the vines grow. This wine calls for a fish dish. Try Riesling again. So beautiful!



BEST OF RIESLING

PASSION

Riesling Reserve

Mango, Maracuja, Limette...die Trauben für diesen feinen Riesling hängen lange in der Sonne. Hier ist es sehr windig und wir können sie deshalb trotz der späten Ernte noch ohne Botrytis lesen. Das bringt viele super reife Fruchtaromen in den Wein. Hier schmeckt man gleichsam das warme Herbstlicht. Mango, passion fruit, lime... the grapes for this fine Riesling hang in the sun for a long time. It's very windy here and we can still harvest them late without botrytis. This brings lots of super ripe fruit flavours into the wine. Here you can taste the warm autumn sunshine.



Für gemütliche Stunden...

For cozy hours...



LA VITA Grauburgunder

La Vita è bella? Aber natürlich! Wer könnte beim Genuss dieses weichen, sommerlichen Gaumenschmeichlers nicht im Lebensglück schwelgen? La Vita è Bella? Of course! Who could not wallow in happiness while enjoying this soft, summery treat for the palate.



NUSS Weissburgunder

Feine Honigmelone trifft auf nussige Würze in einem vollmundigen und dennoch saftigen Körper. Der Weissburgunder ist mit Abstand der am meisten unterschätzte Wein in unserem Sortiment. Ein Geheimtipp quasi. Fine honeydew melon meets nutty spice in a full-bodied yet juicy body. Pinot Blanc is by far the most underrated wine in our range. A secret tip so to speak.



EXKLUSIV Chardonnay

Unsere Chardonnay-Lagen bekommen zwar sehr viel Sonne, haben aber eine kühlende Löss-Oberfläche. Dadurch wird der Chardonnay schön cremig, bleibt aber trotzdem angenehm frisch. Our Chardonnay vines get plenty of sun, but the loess topsoil also has a cooling effect. The resulting wine is wonderfully creamy, yet still remains pleasantly refreshing.



BEST OF CHARDONNAY

VISION

Chardonnay Reserve

Ein besonderes Liebling von uns. Hier wurde gerührt und nicht geschüttelt - nämlich die Hefe. Wöchentlich, ein ganzes Jahr lang. Das riecht und schmeckt man! Unser liebster Begleiter für entspannte Abende vorm Kamin. This is a favoured child for ours. Stirred, not shaken — the lees, that is. Weekly for an entire year. You can smell and taste it. Our favourite accompaniment for a relaxing evening in front of the fireplace.



Gaumenschmeichler

Red & fruity palate flattery



WIEN.2

Zweigelt/Pinot Noir

Auf die Kombination Zweigelt und Pinot Noir trifft man selten, aber auch kaum auf einen Rotwein, der so weich und süffig und dabei so komplex und vielschichtig ist. Der passt in die Kategorie Lieblingsweine. You rarely come across the combination of Zweigelt with Pinot Noir, but you also quite seldom get a red wine that is so soft and tasty and at the same time so complex and multi-layered. This one has the potential to be our favourite wine.



SANDSTEIN

Zweigelt

So viel Kirschfrucht und Geschmeidigkeit muss man erlebt haben. Nur durch den Sandstein bekommt er diesen Körper und natürlich durch viel Fleiß diese Tiefe! Ein Must-Have beim Grillen! Such intense cherry fruit and suppleness — what an experience! Meticulous handcraft and sandstone were necessary to achieve this body and depth. A must-have when grilling!



WALD

St. Laurent

Damit diese frühreife Sorte langsam und harmonisch ausreift, pflanzen wir sie neben einem Wald. Das Ergebnis ist vielschichtig: Hier trifft Zwetschke auf Würze und Eleganz. To ensure that this early-ripening variety ripens slowly and harmoniously, we planted it next to a forest. The result is multifaceted: plum meet spice and elegance. For those who adore juicy finesse.



PRIVAT

für meine Julia

Ihr wollt wissen, was in unserer Mega-Super-Schmeichel-Cuvée drin steckt? Jede Menge Brombeerfrucht jedenfalls, ein bisschen Karamell und ein Hauch Schokolade. Auch ein paar röstige Aromen vom zarten Holzeinsatz. Und dann natürlich jede Menge weicher Schmelz und saftiges Tannin. Und die Sorten? Merlot ist dabei. Und der Rest ist privat... You'd like to know what is in our superstar blend? Certainly plenty of blackberry fruit, a bit of caramel and a touch of chocolate. Toasty aromatic nuances from delicate oak maturation and naturally abundant soft, juicy tannin. And the grape varieties? Merlot is included — and the rest is private...



Mehr als sechs Jahre kümmert sich Julia Wimmer nun schon um die Anliegen unserer Kunden. Sie sorgt dafür, dass die Weine möglichst pünktlich dort ankommen wo sie hinsollen, berät Weinliebhaber im Weingut und reist durch die halbe Welt, um unsere Weine zu präsentieren. Kein Wunder, dass sie mit ihrem Charme und ihrer Natürlichkeit Romans Herz erobert hat und schon allein namenstechnisch konnte es ja kaum anders laufen, als das die beiden heute ein Paar sind. Wir finden das genial, denn für uns springt dabei auch ordentlich was raus. Schließlich haben die Liebe und Julias saftige Steaks Roman zu der Cuvée Privat inspiriert. Und das tut uns ja allen gut :). Julia Wimmer has attended to our customers' concerns for more than six years. She ensures that the wines get to where they should be on time, advises wine lovers in the winery, and travels around the world to present our wines. It's no wonder that she conquered Roman's heart with her charm and naturalness, and the fact that the two of them are a couple today could hardly be otherwise. We think that's brilliant, because we get a lot out of it. After all, love and Julia's brilliant steaks inspired Roman to create the Cuvée Privat. And that's good for all of us :).

Die großen Roten

Our red Reserves



PINOT NOIR

Reserve

Wir mögen Pinot Noir. Diese Eleganz und Feinheit und trotzdem diese Tiefe! Nadelholz und feine Kräuterwürze in der Nase, umspielt von frischer Erdbeere, feine Röstnoten und ganz weichem Tannin. We like Pinot Noir. Such elegance and delicacy and yet such depth! Coniferous wood and fine spicy tones on the nose, surrounded by fresh strawberry, fine toasty notes and very soft tannin.



ALTEN

St. Laurent Reserve

Beerenfrucht, Zwetschke und Kräuterwürze gepaart mit Kraft und viel Dichte. Die zarten Barriquenoten verleihen edle Eleganz. Unbedingt zu Wild und Rind probieren. Das ist richtig gut! My hearthrob! Wild berry fruit, damson plum, and herbal spice paired with plenty of power and concentration. Delicate oak notes contribute to the aristocratic elegance. To try it with game or braised beef is a must! Delicious!



BURG

Zweigelt Reserve

Rund um die Burg Kreuzenstein gedeiht dieser Zweigelt. Ausschließlich ausgewählte, sehr reife Trauben kommen hier in die Flasche! Unglaublich tief und kraftvoll. Schokolade mit tiefdunklen Kirschen. Einer unserer persönlichen Lieblinge! This Zweigelt grows around the Kreuzenstein Castle. Exclusively selected, very ripe grapes come in the bottle here! Incredibly deep and powerful. This really has muscle. One of our personal favourites!



EXCELLENT

Reserve

Zweigelt / Merlot / Cabernet Sauvignon Der Zweigelt bringt die Kirschnote, Cabernet Sauvignon gibt die nötige Kraft dazu und der Merlot rundet das Ganze ab. Das hier ist unsere Österreich-Cuvée. Viel Frucht, viel Schmelz und viel Power. Zweigelt brings the fruitiness, Cabernet Sauvignon lends the needed backbone, and Merlot rounds the whole thing out. This is our international Austrian blend — truly delicious with abundant, satiny fruit and plenty of power.



BEST OF RED

HEIDROM

Grand Reserve

Merlot / Cabernet Sauvignon

Höchste Präzision, enorm viel Handarbeit und eine lange Lagerung im Fass, das ergibt unsere Cuvée Heidrom. Der Name stammt übrigens von unseren Eltern: Heidi & Roman. Sind halt eine gute Mischung die beiden! Und der Wein? Sehr elegant, sehr langlebig und irrsinnig tiefgründig. Ein Wein für Jahrzehnte. Great precision, tremendous handcraft and long maturation in barrel is required for our Heidrom blend. The name is coined from our parents' names: Heidi and Roman. The two are simply a perfect combination. And the wine? Very elegant, long-lived and marvellously deep. A wine for decades of enjoyment.



So war das...

our story

Roman ist überzeugt, dass man bei uns erstklassige Weine produzieren kann und füllt erstmals 200 Flaschen Qualitätswein. Sein Vater hält ihn für verrückt: Wie er denn soviel teuren Wein verkaufen möchte? Beide Weine bekommen Gold bei der niederösterreichischen Landesweinbewertung und sind bald ausverkauft. Roman is convinced that we can produce first-class wines in our region and bottles 200 bottles of quality wine for the first time. His father thinks he's crazy and asks him how he wants to sell so much expensive wine? Both wines win gold at the Lower Austrian wine evaluation and are soon sold out.



1983
Die erste Füllung
the first bottling

1978
Das Startkapital
the starting capital
0.75 ha

Roman und Heidi heiraten und übernehmen die elterliche Landwirtschaft mit 0,75 Hektar Weinbau, 23 Hektar Getreide, Kartoffel und Zuckerrüben, sieben Stieren, 47 Schweinen und einer kleinen Buschenschank. Sie kaufen ein Haus in der nächsten Stadt - Korneuburg - und eröffnen dort 1979 den Heurigen „Laterndl Pfaffl“. Roman and Heidi marry and take over their parents' farm with 0.75 hectares of vineyards, 23 hectares of grain, potatoes and sugar beet, seven bulls, 47 pigs and a small wine tavern in Stetten. They buy a house in the next town (Korneuburg) and open the 'Laterndl Pfaffl' wine tavern there in 1979.

1987
Die weiße Raute
the white diamond

Roman arbeitet an einer unverwechselbaren Etikette für seine Weine. Mit Papier und Bleistift entwirft er unsere weiße Raute. Später lässt er sie überarbeiten und seither zierte sie immer nur mit kleinen Anpassungen unsere Weine. Roman is working on a label for his wines. He wants it to be elegant, unmistakable and eye-catching and designs our white diamond with paper and pencil. He later had it revised and since then the white diamond has only ever adorned our wines with small changes.

1989
Die Terrassen
the terraces
12 ha

In einer spontanen Aktion kauft Roman sieben Hektar feinste Weingartenlagen, die allerdings allesamt verwildert sind und neu bepflanzt werden müssen. Wir bewirtschaften zu diesem Zeitpunkt fünf Hektar Weingärten. Bezüglich der Finanzierung hat er noch nicht mit der Bank gesprochen. Auch Heidi ist noch nicht eingeweiht. Und dann die Frage: Werden wir so viel Wein verkaufen können? In a spontaneous move, Roman buys seven hectares of the finest vineyards, all of which are overgrown and need to be replanted. At the time, Roman himself was cultivating five hectares of vineyards. He has not yet spoken to the bank about financing the purchase. Heidi is not yet in the loop either. And then there's the question: will we be able to sell so much wine?

Die Weingärten von Schloss Bockfliess werden uns zur Bewirtschaftung angeboten. 10 Hektar beste Lagen. Eine Rarität! Selbst stehen wir bei 30 Hektar Eigenfläche. Schließlich fällt der Familienentschluss: Wir schließen den Heurigen und stecken all unsere Kraft in unser Weingut. Die ganze Familie ist dabei, auch schon Heidemarie und unsere Schwester Elisabeth, die später heiratet und heute gemeinsam mit ihrem Mann den Heurigen Wannemacher leitet. The vineyards of Schloss Bockfliess are offered to us for cultivation. 10 hectares of the best sites. A rarity! We now have 30 hectares of our own land. Finally, the family makes the decision: We close the wine tavern and put all our energy into our winery. The whole family is involved, including Heidemarie and our sister Elisabeth, who later marries and now runs the Wannemacher wine tavern together with her husband.

2000
Volle Kraft voraus
full speed ahead
40 ha

1991
Erste Exporte
first exports

Die Sommerurlaube in Kärnten werden zur Kontaktaufnahme mit Gastronomen genutzt. So beginnt unsere Freundschaft mit Valentin Latschen, der für seine hervorragenden Schnäpse bekannt ist. Er empfiehlt unsere Weine seinem Schulkollegen Anton Viehhauser, der sich in Hamburg als Weinhändler einen Namen gemacht hat. So kommt es, dass unsere erste Lieferung an einen Weinhändler gleich ein Exportgeschäft wird. Summer holidays in Carinthia are used to make contact with Carinthian restaurateurs. This is how our friendship with Valentin Latschen, who is known for his excellent schnapps, began. He recommends our wines to his school colleague Anton Viehhauser, who has made a name for himself as a wine merchant in Hamburg. As a result, our first delivery to a wine merchant becomes an export business.

Roman setzt sich für ein gemeinsames Vorgehen der Weinviertler Winzer ein, initiiert 1993 die Gründung der „Weinviertler“ und wurde 2002 als Obmann des Regionalen Weinkomitees Weinviertel ernannt. Unter seiner Leitung wird 2003 die erste Appellation Österreichs eingeführt: Weinviertel DAC. Für sein ehrenamtliches Engagement wird ihm 2007 das silberne Verdienstkreuz der Republik Österreich verliehen. Roman is committed to a joint approach by the Weinviertel winegrowers, initiated the founding of the 'Weinviertler' in 1993 and was appointed Chairman of the Weinviertel Regional Wine Committee in 2002. Under his leadership, Austria's first appellation was introduced in 2003: Weinviertel DAC. In 2007, he was awarded the Silver Cross of Merit of the Republic of Austria for his voluntary work.

2003
Das Weinviertel
the region

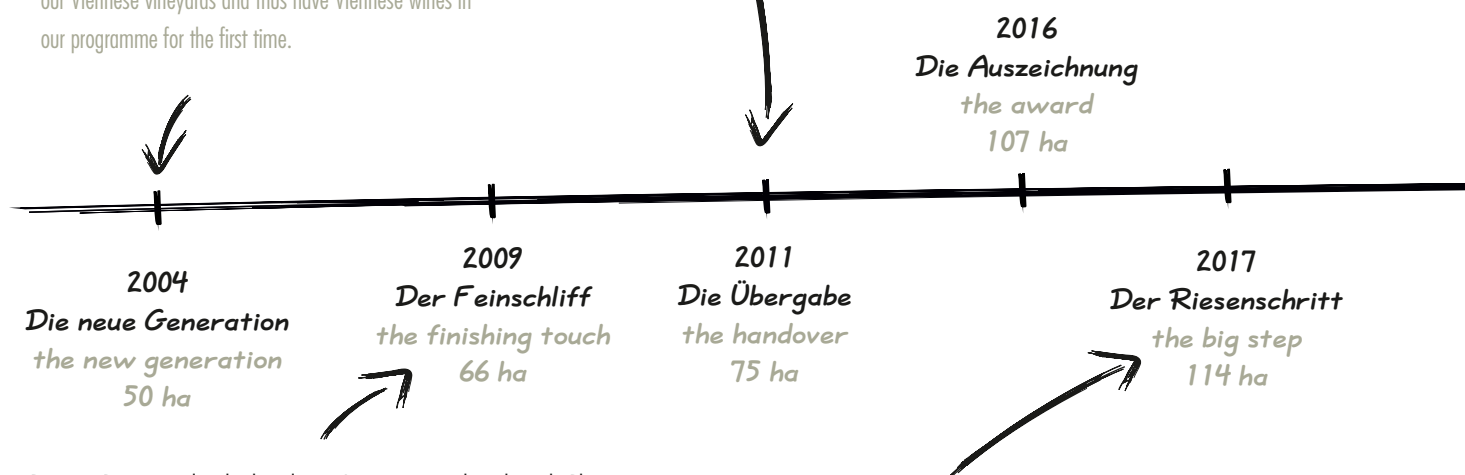
2002
Großer Umbau
major rebuild

Wir verwirklichen unseren Traum vom professionellen Weingut und erweitern unseren Keller im großen Stil. Besonderen Wert legen wir auf die schonende Verarbeitung unserer Weine. Klimatisierte Räume, Temperaturregelung für unsere Tanks, waschbare Wände und Böden sowie kurze Wege sind uns wichtig. Der alte Bauernhof wird zu Vinothek, Büro und lichtdurchfluteten Verkostungsräumen. We are realising our dream of a professional winery and expanding our cellar on a grand scale. We attach particular importance to the gentle processing of our wines. Air-conditioned rooms, temperature control for our tanks, washable walls and floors and short distances are important to us. The old farmhouse becomes a vinothèque, office and light-flooded tasting rooms.

Roman Josef kommt frisch von der Weinbauschule und der Vater überträgt ihm sofort die volle Verantwortung im Keller. Der Junior bringt mit der Doppelstockerziehung eine neue Art der Weingartenbewirtschaftung ein und sein Faible für kräftige Rotweine führt zu einem ordentlichen Schub im Rotweinbereich. Gleichzeitig beginnen wir mit der Bewirtschaftung unserer Wiener Weingärten und haben damit erstmals Wiener Weine im Programm. Roman Josef is fresh out of viticulture school and his father immediately gives him full responsibility in the cellar. The junior introduces a new way of cultivating vineyards with double vine training, and his penchant for full-bodied red wines leads to a considerable boost in the red wine sector. At the same time, we start cultivating our Viennese vineyards and thus have Viennese wines in our programme for the first time.

Zu Romans 60. Geburtstag übergeben Roman und Adelheid das Weingut an die beiden Kinder Roman Josef und Heidemarie. Beide sind seit Jahren fest verankert im Betrieb und die Familie arbeitet weiter wie zuvor: Alt und jung gemeinsam, alle an einem Strang und jeder hat seinen festen Platz. On Roman's 60th birthday, Roman and Adelheid hand over the winery to their two children Roman Josef and Heidemarie. Both have been firmly anchored in the business for years and the family continues to work as before: old and young together, all pulling in the same direction and everyone has their own fixed place.

Roman und Heidi fliegen nach Miami, um im Rahmen einer großen Gala den Winestar-Award „Europäisches Weingut des Jahres“ von Wine Enthusiast entgegenzunehmen. "Für Ihre Errungenschaften, Grüner Veltliner in die Welt zu bringen." Roman and Heidi fly to Miami to receive the Winestar Award 'European Winery of the Year' from Wine Enthusiast at a grand gala. 'For your achievements in bringing Grüner Veltliner to the world.'



Die neue Presse mit dem hochmodernen Inertgassystem braucht mehr Platz. Deshalb wird das Presshaus in einen neuen Raum verlegt und im alten finden sich nun Rotweingärtanks. Für unsere Barriques wird ein neues Heim geschaffen. Schwarze Kronleuchter thronen seither über unserem Schatz. Für das optimale Raumklima im Barriquelager sorgen zwei Springbrunnen. The new press with the ultra-modern inert gas system needs more space. That's why the press house is moved to a new room and the old one now houses red wine fermentation tanks. A new home is created for our barriques. Black chandeliers are now enthroned above our treasure. Two fountains ensure the optimum room climate in the barrique store.

Unsere Abfüllanlage und das Flaschenlager stoßen an ihre Grenzen. Ein kleiner Umbau ist aufgrund der örtlichen Gegebenheiten nicht möglich, wir müssen einen Riesenschritt wagen. In 3-jähriger Bauzeit errichten wir ein weiteres Tanklager und verdoppeln das Presshaus. Außerdem entsteht eine Abfüllhalle mit vollautomatischer Abfüllanlage samt Warenlager und Expedithalle. Our bottling plant and bottle warehouse are reaching their limits. A small conversion is not possible due to the local conditions, we have to take a giant step. Over a 3-year construction period, we build another tank farm and double the size of the press house. In addition, a bottling hall with a fully automatic bottling plant including a warehouse and dispatch warehouse is built.

Wir möchten energieautark werden und statten unsere Dächer und Fassaden mit Photovoltaik aus. Aber wirklich spannend wird es drinnen. Roman lässt sich für seinen Keller die allerneueste Technik aus Italien liefern und setzt damit neue Maßstäbe in der österreichischen Kellerwirtschaft. Die absolut schonendste Verarbeitung der Weine ist oberste Prämisse. We are pursuing the goal of becoming energy self-sufficient and relying on the power of the sun. Our roofs and façades will be equipped with photovoltaics. But the really exciting part is inside. Roman is having the very latest technology supplied from Italy for his cellar, setting new standards in the Austrian wine industry. His top priority is to process the wines with the utmost care.



Wir möchten trotz der heißen, trockenen Sommer die Frische in unseren Weinen bewahren und experimentieren schon seit 2010 mit verschiedenen Schnittmethoden. 2020 stellen wir einen Großteil unserer Weingärten auf Minimalschnitt um und erhalten dadurch mehr Schatten für unsere Trauben und kleinere Beeren, die mehr Geschmack bringen. Despite the hot, dry summers, we want to preserve the freshness in our wines and have been experimenting with different pruning methods since 2010. In 2020, we are converting a large part of our vineyards to minimal pruning in order to get more shade for our grapes and smaller berries, which bring more flavour.

Pünktlich zu seinem 40. Geburtstag bringt Roman Josef seine 20. Ernte ein. Unzählige Goldmedaillen für seine Weine brachten uns in diesen Jahren insgesamt 10 mal den Titel „Bester Produzent Österreichs“ ein, 10 mal wurden wir zu „Österreichs Weingut des Jahres“ gekürt, einmal zum „Europäischen Weingut des Jahres“ und einmal sogar zum „Internationalen Weingut des Jahres“. Happy Birthday, Roman! Just in time for his 40th birthday, Roman Josef brings in his 20th harvest. Countless gold medals for his wines have earned him the title of 'Austria's Best Producer' a total of 10 times over the years, we have been named 'Austria's Winery of the Year' 10 times, 'European Winery of the Year' once and even 'International Winery of the Year' once. Happy Birthday, Roman!





Kommt uns besuchen!

Come and visit us!

Wir freuen uns sehr über Besuch im Weingut und unsere Weine stehen natürlich alle zur Verkostung und zum Mitnehmen bereit. Neben unseren regulären Öffnungszeiten gibt es auch immer wieder Veranstaltungen in unserem Weingut, wie zum Beispiel das Pfaffl.opening, das meistens am Wochenende nach Ostern stattfindet. Hier gibt es neben der Verkostung des neuen Jahrgangs Führungen durch den Weinkeller und die ganze Familie und unser Team sind mit dabei. Am besten, Ihr meldet Euch für unseren Newsletter an, damit wir Euch über die konkreten Termine informieren können. We would be pleased to welcome you at our winery. All our wines are available for tasting and purchase. In addition to our regular opening hours, there are many events at our winery, such as the Pfaffl.opening, which usually takes place on the weekend after Easter. In addition to tasting the new vintage, there are guided tours through the wine cellar and our entire family and team are here for you. The best thing to do is sign up for our newsletter so that we can inform you about the specific dates.

Öffnungszeiten für Verkostung & Weinverkauf. Mo - Fr 8-12 & 13-17 Uhr, Samstag, Sonn- und Feiertags, sowie an Weihnachten und Silvester geschlossen
Anfahrt. 20 Autominuten von der Wiener Innenstadt, S1- Abfahrt Korneuburg Nord, danach Richtung Stetten halten, in Stetten leiten die Hinweisschilder zum Weingut
PFAFFL.newsletter. Sendet uns eine Email an wein@pfafl.at mit dem Betreff „Newsletter“ und Ihr bekommt gratis Infos über Aktionen und Veranstaltungen.
Our opening hours for tastings & sales. Mon - Fri 8-12 & 13-17 o'clock, closed on Saturdays, Sundays and holidays including Christmas and New Year's Eve.
Directions. 20 minutes by car from Vienna city, S1- Exit Korneuburg Nord, follow signs to "Stetten", in Stetten follow signs to "Weingut R&A Pfaffl".
PFAFFL.newsletter. You wish to be informed about news and our events? Please, send us an email with subject "newsletter" and join the club.

WEINGUT R&A PFAFFL . Schulgasse 21 . A - 2100 Stetten . Tel +43 (0)2262-673423 . Fax +43 (0)2262-673423-21 . wein@pfafl.at . www.pfafl.at

WEINGUT R&A PFAFFL

Schulgasse 21 . A-2100 Stetten . Tel +43 (0)2262-673423 . Fax +43 (0)2262-673423-21 . wein@pfafl.at . www.pfafl.at