AUSZEICHNUNGEN
AWARDS

GOLD
Mundus Vini

GOLD
Frankfurt Internat. Trophy

GOLD
Niederösterreich Weinprämierung

90 P.
A la Carte

90 P.
James Suckling

VOM HAUS Zweigelt 2025

Tiefes Rubinrot, dunkle, vollreife Kirschen in der Nase, voll und saftig am Gaumen, rund und edel, würzige Noten und sanftes Tannin, kompakter, runder Körper.

Ein wunderschöner und sehr vielfältiger Speisenbegleiter. Faszinierend zu Steak, aber genauso perfekt zu Pasta und Pizza, sowie zu diversen Braten und anderen Fleischgerichten.

Deep ruby red. Fully ripe, black cherry on the nose. Juicy, full, round fruit and spice on the palate with gentle tannins and a compact, round body.

A delicious and versatile food accompaniment. Fascinating with steak, but also perfect with pasta and pizza as well as various roasts and other meat specialities.

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

REBSORTE . 100% Zweigelt hat betont fruchtige Aromen: Kirsche und Weichsel, eine Vielzahl von Beeren samt einer diskreten Würze. Die Rebsorte wurde in Österreich gezüchtet und ist die wichtigste Sorte für österreichischen Rotwein.

KELLER . Die Trauben wurden sanft gerebelt und gequetscht und bei 28 °C für 26 Tage im Edelstahltank mit Überflutung und Belüftung vergoren. Die Lagerung erfolgte zu 30% in gebrauchten Barriques und 70% in Edelstahltanks, abgefüllt wurde in Burgunderflaschen direkt im Weingut.

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 . 100% Zweigelt has pronounced fruit aromas: cherry and sour cherry, a variety of berries plus a discreet spiciness.This grape variety was raised in Austria and remains the most important grape for Austrian red wine.

CELLAR . the grapes have been destemed and squeezed and must was fermented at 28° C for 26 days in stainless steel tanks with pumping over. Storage has been divided, 30% have been stored in used Barriques the other 70% in stainless steel tanks. The wine was bottled in our cellar in Burgundy-bottles.

LAND: Österreich	ALKOHOL 13,5 vol%
Qualitätswein trocken	SÄURE 4,8 g/l
TRINKTEMP. 16-18°C	RESTZUCKER 3,9 g/l
TRINKREIFE 1-3 Jahre	Enthält Sulfite

COUNTRY: Austria	ALCOHOL 13,5 vol%
Qualitätswein dry	ACIDITY 4,8 g/l
DRINKING TEMP. 16-18°C	RESIDUAL SUGAR 3,9 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