

AUSZEICHNUNGEN . AWARDS

88P
Falstaff



Ganz Zart 2015

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 Inertypresse sauerstofffrei gepresst. Vergoren wurde mit automatischer Temperatursteuerung bei 16,5 C. Nach 3-monatiger Lagerung im Stahltank wurde der Wein in Burgunderflaschen abgefüllt.

“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 oxygen-free by a pneumatic inertys-press with low pressure. Fermentation took place with automatic temperature-control at 16,5 C. The wine was stored in stainless steel-tanks and after 3 months it was bottled in Burgundy-bottles.

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

ALKOHOL 9,5 vol%
SÄURE 6,5 g/l
RESTZUCKER 6,0 g/l
Enthält Sulfite

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

ALKOHOL 9,5 vol%
ACIDITY 6,5 g/l
RESIDUAL SUGAR 6,0 g/l
Contains sulfites