



## Ganz Zart 2014

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** 5,7 g/l  
**RESTZUCKER** 5,0 g/l  
Enthält Sulfite

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

**ALCOHOL** 9,5 vol%  
**ACIDITY** 5,7 g/l  
**RESIDUAL SUGAR** 5,0 g/l  
Contains sulfites