

Weingut R&A Pfaffl

PRIMO

NOTE GENERALI

Tipologia Verjus, succo d'uva

Zona produttiva Niederösterreich, zona intorno a Vienna.

Materia prima 60% Grüner Veltliner, acqua, antiossidanti

Tipologia del terreno Terreno ricco di löss, sedimento eolico.

Vinificazione Le uve di Grüner Veltliner sono state raccolte acerbe e delicatamente pressate secondo il collaudato metodo del verjus. Questo succo è stato quindi miscelato con un po' d'acqua, finemente filtrato senza fermentazione e imbottigliato.

NOTE ORGANOLETTICHE

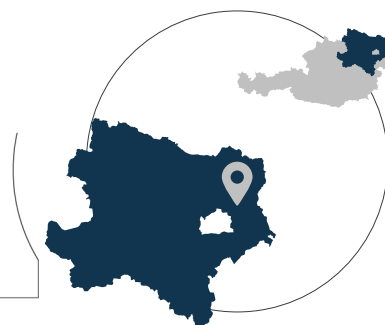
Colore Colore giallo verdolino tenue.

Profumo Al naso spiccano delicati aromi di uva, agrumi e mela.

Sapore Al palato è fresco e vivace, con ancora la mela verde in evidenza e una delicata speziatura sul finale. Delicatamente frizzante.

Abbinamenti Perfetto come aperitivo o con piatti leggeri: cucina vegana e vegetariana, piatti di pesce e di pollame. Ottimo anche con piatti asiatici speziati.

Temperatura di servizio 5/7° C



STETTEN IM WEINVIERTEL / AUSTRIA

PFAFFL
AUSTRIA



ANNO DI FONDAZIONE | 1978



ENOLOGO | ROMAN JOSEF PFAFFL



VITIGNI | GRÜNER VELTLINER, RIESLING,
ZWEILTEG, PINOT NOIR

