

## SAND - Muskateller

Jahrgang: 2025  
Erzeuger: Weingut R&A Pfaffl  
Art. Nr.: 305.313

Herkunftsland: Österreich  
Region: Weinviertel



---

### Weingut / Erzeuger

Das Weingut R&A Pfaffl, gelegen in der idyllischen Ortschaft Stetten im Weinviertel, ist eines der renommiertesten Weingüter Österreichs. Seit der Übernahme des Familienbetriebs im Jahr 1978 haben Roman und Adelheid Pfaffl eine Erfolgsgeschichte geschrieben, die ihresgleichen sucht. Was einst mit 0,7 Hektar Weinbau begann, ist heute ein international bekanntes Weingut mit über 100 Hektar Rebfläche, verteilt auf zehn Gemeinden im Weinviertel und Wien.

Die Familie Pfaffl hat sich insbesondere durch ihre herausragenden Grünen Veltliner einen Namen gemacht. Der Fokus liegt darauf, das Terroir jeder Lage zu betonen und Weine zu schaffen, die sowohl Frische als auch Tiefgang bieten. Ob mineralische Eleganz oder fruchtige Leichtigkeit - das Weingut deckt ein breites Spektrum ab, das Weinliebhaber weltweit begeistert. Dieses Engagement wurde vielfach ausgezeichnet: So verlieh das US-Magazin Wine Enthusiast dem Weingut als bisher einzigem österreichischen Betrieb den Titel "European Winery of the Year". Zudem wurde Pfaffl mehrfach als "Bester Produzent Österreichs" bei Mundus Vini und der Frankfurt International Trophy geehrt.

Heute wird das Weingut von der nächsten Generation geführt. Roman Josef Pfaffl, als Kellermeister, bringt Präzision und Innovation in den Weinbau, während seine Schwester Heidemarie Fischer die strategische Ausrichtung im Marketing und Vertrieb verantwortet. Gemeinsam setzen sie auf nachhaltige Bewirtschaftung, wofür sie das Zertifikat "Nachhaltig Austria" erhielten.

R&A Pfaffl steht für Leidenschaft, Hingabe und eine unverwechselbare Handschrift im Weinbau. Auszeichnungen wie der Titel "Falstaff Winzer des Jahres" bestätigen das Streben nach Exzellenz. Ob Grüner Veltliner, Riesling oder Wiener Gemischter Satz - jeder Wein erzählt eine Geschichte von Familie, Tradition und einem kompromisslosen Fokus auf Qualität.

Entdecken Sie das Weingut R&A Pfaffl und genießen Sie die Essenz des Weinviertels in jedem Glas.

### Beschreibung

Der SAND Muskateller wächst auf den sandigen Böden des Weinviertels, die für ihre Wärmespeicherung und gute Drainage bekannt sind. Die Trauben werden selektiv von Hand geerntet und durchlaufen eine temperaturkontrollierte Gärung in Edelstahltanks, um die typischen fruchtigen und blumigen Aromen zu bewahren. Der Wein wird ohne Holzfasslagerung ausgebaut, bleibt jedoch für einige Monate auf der Feinhefe, was ihm zusätzliche Cremigkeit verleiht.

Das Ergebnis ist ein aromatischer, frischer Muskateller mit zitrusartigen Aromen, floralen Noten und einer lebendigen Säure, die die Frische und den Charakter der Region widerspiegelt.

Farbe: glänzendes Strohgelb  
Rebsorte: Muskateller  
Charakteristik: intensive Noten von Muskat, Holunderblüte und exotischen Früchten wie Litschi und Grapefruit, am

Gaumen frisch und duftig mit feiner Säurestruktur und spielerischer Leichtigkeit, saftig, aromatisch und animierend – ein perfekter Begleiter sonniger Momente

Ausbau:

Liefereinheit: 6 Flaschen á 0,75 Liter

---

## Analyse

Lagerfähigkeit: 2 Jahre

Alkoholgehalt: 14 % vol.

Restzucker: 6,1 g/l

Gesamtsäure: 6,1 g/l

---

## Gastromische Empfehlungen

Der SAND Muskateller passt perfekt zu asiatischen Gerichten wie Thai-Curry oder Frühlingsrollen, da seine Frische und blumigen Aromen die würzigen Noten ergänzen. Auch zu gegrilltem Fisch wie Zander mit Zitronen-Dill-Sauce harmoniert er hervorragend. Für Vegetarier ist ein Ziegenkäse-Salat mit Mango und Walnüssen eine ideale Wahl, da die süß-säuerliche Kombination gut mit der Fruchtigkeit spielt

Stand: 10.06.2026 08:16 Uhr