

## GANZ ZART 9,5%

Jahrgang: 2025  
Erzeuger: Weingut R&A Pfaffl  
Art. Nr.: 305.314

Herkunftsland: Österreich  
Region: Weinviertel



---

### Weingut / Erzeuger

Mit Ganz Zart präsentiert das Weingut R&A Pfaffl eine neue Facette seiner Winzerkunst - Weine mit reduziertem Alkohol, aber vollem Genuss. Inspiriert von der Leichtigkeit des Weinviertels, vereint diese Linie frische Aromen, lebendige Struktur und feine Eleganz in einem harmonischen Stil.

Wie bei allen Pfaffl-Weinen stehen Herkunft und Qualität im Mittelpunkt. Die Trauben für Ganz Zart stammen aus sorgfältig ausgewählten Lagen des Weinviertels, wo das kühle Klima und die mineralischen Böden den Weinen ihre typische Frische und Finesse verleihen. Dank moderner Kellertechnik gelingt es, den Alkohol behutsam zu reduzieren, ohne die natürliche Aromatik und Tiefe der Weine zu beeinträchtigen.

Mit dieser innovativen Linie begegnet Pfaffl dem wachsenden Wunsch nach leichteren, unbeschwerten Weinen, die sich perfekt für Genussmomente zu jeder Tageszeit eignen, ob zum Lunch, als Aperitif oder als stilvolle Alternative für bewusste Genießer.

Ganz Zart steht für Pfaffl-Qualität mit neuer Leichtigkeit. Entdecken Sie Weine, die begeistern - zart im Alkohol, aber groß im Geschmack.

### Beschreibung

Für die Ganz Zart-Linie setzt R&A Pfaffl auf eine besonders behutsame Verarbeitung, um die Frische und Leichtigkeit der Weine zu bewahren. Die Trauben werden in den kühlen Morgenstunden gelesen und direkt schonend gepresst. Die temperaturkontrollierte Gärung erfolgt in Edelstahltanks, um die feinen Fruchtaromen zu erhalten. Anschließend wird durch eine kurze Lagerung auf der Feinhefe die Struktur verfeinert und die Eleganz unterstrichen.

Die sanfte Perlage entsteht durch eine gezielte, schonende Kohlensäureeinbindung kurz vor der Füllung. So bleibt der Charakter der Weine zart und belebend, mit einem frischen, trinkfreudigen Stil.

Farbe: helles zitronengelb  
Rebsorte: Grüner Veltliner, Sauvignon Blanc, Muskateller  
Charakteristik: zunächst zeigen sich feine Zitrusnoten, begleitet von reifer Birne und einem Hauch weißer Blüten, am Gaumen leichtfüßig mit einer eleganten Perlage, die die frischen Fruchtaromen untermalt und für ein verspieltes Mundgefühl sorgt, im Abgang zeigt sich eine zarte Mineralität, die den Wein in einem erfrischenden Finale ausklingen lässt

Ausbau:  
Liefereinheit: 6 Flaschen á 0,75 Liter

---

## Analyse

|                 |            |
|-----------------|------------|
| Lagerfähigkeit: | 2 Jahre    |
| Alkoholgehalt:  | 9,5 % vol. |
| Restzucker:     | 4,9 g/l    |
| Gesamtsäure:    | 6,1 g/l    |

---

## Gastromische Empfehlungen

Seine feine Perlage und frische Zitrusnoten machen ihn zum idealen Begleiter einer sommerlichen Ceviche mit Limette und Koriander. Auch ein leichter Ziegenkäse mit Honig und Walnüssen passt hervorragend.

Stand: 06.06.2026 15:28 Uhr