

GANZ ZART Rosé 9,5%

Jahrgang: 2024
Erzeuger: Weingut R&A Pfaffl
Art. Nr.: 305.315

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 lachsrot/orange
Rebsorte: Zweigelt, St. Laurent, Roesler
Charakteristik: im Bouquet eine dezente Aromatik von roten Beeren, unterlegt mit Anklängen von Hagebutte und Rosenblättern, am Gaumen filigran mit feiner Perlage, die die Fruchtigkeit sanft trägt und für Lebendigkeit sorgt, das Finale ist elegant und hinterlässt einen Hauch von Frische und Würze
Ausbau:
Liefereinheit: 6 Flaschen á 0,75 Liter

Analyse

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

Gastromische Empfehlungen

Seine sanfte Fruchtigkeit und feine Perlage harmonieren wunderbar mit einem Carpaccio aus roten Beten und Ziegenfrischkäse. Auch eine mediterrane Gemüsepfanne mit Rosmarin und Olivenöl ergänzt seine frische Eleganz.

Stand: 10.06.2026 12:54 Uhr