



# Wagram DAC Ried Dorner Grüner Veltliner "1598"

## Bio 2022

Leuchtendes Gelb mit zart goldenem Schimmer; in der Nase Grünkorn, Nuss, zart vegetabile Anklänge, etwas Heublume, Petersilienwurzel und ein Touch internationales Feeling; weich, mild und cremig manifestiert sich der Einstieg am Gaumen, abermals mit feinem, sich intensivierendem Toasting, röstig-würzig, mit Haselnuss und vegetabilen Anteilen, braucht Zeit im Glas, um sich zu entwickeln, befindet sich erst am Beginn seiner Laufbahn.

Verkostungsnotiz Prof.Dr.Walter Kutcher, Jänner 2025

---

### Speiseempfehlung

Passt gut zu allem, wo man normalerweise Rotwein trinkt, wenn man bei weiß bleiben will, durchaus auch zu Pilzgerichten, Wild oder Lamm.

### Trinkempfehlung

Serviertemperatur: 8-10 °C; Reifepotential: bis 2027. Glasempfehlung: Wir empfehlen, den Wein zu karaffieren und eher grössere Gläser zu nehmen.

---

### Alkohol

13,5% vol.

### Analysedaten

**trocken**

6,2 g/l Restzucker

4,5 g/l Säure

---

### Rebsorte

Grüner Veltliner

### Anbau

biologisch

### Trinktemperatur

8-10 °C

### Vinifizierung

Ausbau: kalttemperierte  
Fermentation (20°C) – 8 Monate  
auf der Feinhefe ausgebaut

### Klassifizierung

DAC

### Boden

tiefgründiger Lössboden

### Herkunft

Ried Dorner, Wagram DAC,  
Niederösterreich, Österreich



Allergene  
Enthält Sulfite

FLASCHE

750 ml

KARTON

6 Flaschen

EUR-PALETTE

630 Flaschen

5 Lagen x 21 = 105 Kartons

GTIN

09120011728630

GTIN

9120011728647

Gewicht (leer)

550 g

Gewicht (voll)

7.400 g

Gewicht (voll)

900 kg

Abmessungen

7,8 x 7,8 x 35 cm (T x B x H)

Abmessungen

170 x 250 x 360 cm (T x B x H)

Abmessungen

120 x 80 x 1.814,4 cm (T x B x H)

## Bioweingut Urbanihof

Das Weingut Urbanihof in Fels am Wagram wird nun bereits seit über 400 Jahren als Familienbetrieb geführt und von einer Generation an die nächste weitergegeben. Jeden Tag befasst man sich aufs Neue mit Qualität und Nachhaltigkeit und ist stets bemüht den Kunden nur das Beste bieten zu können, ohne dabei Abstriche machen zu müssen. Dieses Bestreben spiegelt sich auch gut in der seit 2016 finalisierten Umstellung zum biologisch zertifizierten Unternehmen wider. Es ist seit jeher ein großes Anliegen den nachfolgenden Generationen einen gesunden Boden zu hinterlassen und genau auf dieses Anliegen wird heute mehr denn je geachtet.



St. Urbanstraße 3

3481 Fels am Wagram, Österreich

+43 2738 2344

✉ [weingut@urbanihof.at](mailto:weingut@urbanihof.at)

www [www.urbanihof.at](http://www.urbanihof.at)

🍷 Urbanihof - BioWeingut

📍 BIO-Weingut Urbanihof

# Wagram DAC Ried Dorner Grüner Veltliner "1598"

**Bio 2021**

Strahlendes Gelb mit grüngoldenem Schimmer; in der Nase feine Würze mit einem Touch Vegetabilität und angedeutetem internationalem Feeling, dieses äußert sich in Form von Zwieback und Brioche, etwas Banane und Kokosraspel; am Gaumen geschmeidig und mit weicher Textur versehen, vom Kuss des Holzes auf unaufdringliche Weise geprägt, hellröstiges Feeling mit angetrockneten Früchten, vor allem Apfel, aber auch zart exotische Anteile finden sich mit ein, braucht Luft im Glas, um alle Aromen auf spannende und vielschichtige Weise wiederzugeben.

Verkostungsnotiz Walter Kutscher April 2023

---

<b>Vinifizierung:</b>	Ausbau: kaltemperierte Fermentation (20°C) – 8 Monate auf der Feinhefe ausgebaut
<b>Herkunft:</b>	Ried Dorner/Wagram DAC/Niederösterreich/Österreich
<b>Rebsorte:</b>	Grüner Veltliner
<b>Klassifizierung:</b>	DAC
<b>Boden:</b>	tiefgründiger Lössboden
<b>Alkohol:</b>	13,5% vol.
<b>Gesamtsäure:</b>	4,6 g/l
<b>Restzucker:</b>	3,6 g/l, trocken
<b>Anbau:</b>	biologisch
<b>Speiseempfehlung:</b>	Passt gut zu allem, wo man normalerweise Rotwein trinkt, wenn man bei weiß bleiben will, durchaus auch zu Pilzgerichten, Wild oder Lamm.
<b>Trinkempfehlung:</b>	Serviertemperatur: 8-10 °C; Reifepotential: bis 2027. Glasempfehlung: Wir empfehlen, den Wein zu karaffieren und eher grössere Gläser zu nehmen.



---

Enthält  
Sulfite

GTIN Flasche  
9120011724434

GTIN Karton | 6 Flaschen  
9120011724441

AT-BIO-402  
AT-Landwirtschaft



# Grüner Veltliner „1598“

**Bio 2020**

## KOSTNOTIZ:

Intensives, leuchtendes Gelb mit Goldschimmer; in der Nase nobler, sortentypischer Fruchtcharakter mit Kernobstpräsenz, zart würzig präsentiert sich die Ergänzung dazu; am Gaumen elegante Säurestruktur im trockenen Umfeld, Fruchtanteile mit Golden Delicious und etwas Grapefruit, gemeinsam mit der wohlig gezähmten, harmonischen Säure ergibt sich ein geschmackvolles, Sorten-Stimmungsbild, schon jetzt ein Allrounder im Foodpairing.

*Quelle: DS Prof.Dr. Walter KUTSCHER; Dezember 2021*

---

<b>Vinifikation:</b>	kalttemperierte Fermentation – 8 Monate auf der Feinhefe ausgebaut
<b>Herkunft:</b>	Ried Dorner/Wagram-Niederösterreich
<b>Rebsorte:</b>	Grüner Veltliner
<b>Ernte:</b>	Oktober 2020
<b>Kategorie:</b>	Qualitätswein
<b>Boden:</b>	tiefgründiger Lössboden
<b>Alkohol:</b>	13% vol.
<b>Gesamtsäure:</b>	4,2 ‰
<b>Restzucker:</b>	2,3 g/l, trocken
<b>Reifepotenzial:</b>	2022 – 2027
<b>Serviervorschlag:</b>	8-10 °C
<b>Trinkempfehlung:</b>	Wir empfehlen, den Wein zu karaffieren und eher größere Gläser zu verwenden.



---

Enthält  
Sulfite

EAN Flasche  
9120011722423

EAN Karton | 6Fl  
9120011722430

AT-BIO-402  
AT-Landwirtschaft



## GRÜNER VELTLINER „1598“ ERNTE 2018 BIO

Sorte:	Grüner Veltliner		
Typ:	Großer Lagenwein		
Herkunft:	Ried Dorner, Wagram, Niederösterreich, Österreich		
Boden:	tiefgründiger Lößboden		
Ernte:	Oktober 2018		
Ausbau:	kalttemperierte Fermentation (20°C) – 8 Monate auf der Feinhefe ausgebaut		
Analyse:	Alk.: 13,0 %Vol – Zucker 4,1 gr/ltr – Säure: 4,4 ‰		
Reifepotential:	2019-2025		
Abfüllung:	August 2019		
Önologe:	Peter Reiter – Franz Paschinger		
Verkostungsnotiz:	<p>Braucht etwas Zeit und Luft im Glas, um den vielschichtigen Duft zu entfalten, dann duften gelbe Fruchtaromen, würzige "braune" Mineralik und einige Wiesenkräuter aus dem Glas. Auch am Gaumen wieder gelbe Fruchtaromen, sehr saftig und vollmundig, cremige Textur vom langen Ausbau auf der Feinhefe, erdig-mineralisch, zart würzig, sehr gut strukturiert und balanciert, mit animierendem Frucht-Säure-Spiel, lang nachhallend.</p> <p style="text-align: right;"><i>Quelle: Helmut Knall WINE – GUIDE – AUSTRIA</i></p>		
Serviertemp.:	8-10 °C		
Glas:	Wir empfehlen, den Wein zu karaffieren und eher grössere Gläser zu nehmen.		
Speiseempf.:	Passt gut zu kraftvollen Fisch-Gerichten, wie Waller oder Karpfen.		
QR-Code:		EAN Code Flasche: 9120011720146 EAN Code Karton: 9120011720214	 

Wir wünschen Ihnen eine „Schöne Zeit“. Franz Paschinger, Dipl.-HLFL- Ing.  
 Familie Paschinger, St. Urbanstr. 3, 3481 Fels am Wagram, Österreich  
[www.urbanihof.at](http://www.urbanihof.at), [weingut@urbanihof.at](mailto:weingut@urbanihof.at) T: +43 (2738) 2344, F: 2344-4

## GRÜNER VELTLINER „1598“ ERNTTE 2016 BIO

Sorte:	Grüner Veltliner		
Typ:	Großer Lagenwein		
Herkunft:	Ried Dorner, Wagram, Niederösterreich, Österreich		
Boden:	tiefgründiger Lößboden		
Ernte:	Oktober 2016		
Ausbau:	kalttemperierte Fermentation (20°C) – 3 Monate auf der Feinhefe ausgebaut		
Analyse:	Alk.: 13,5 %Vol – Zucker 3,1 gr/lt – Säure: 5,4 ‰		
Reifepotential:	bis 2025		
Abfüllung:	August 2017		
Önologe:	Peter Reiter – Franz Paschinger		
Beschreibung:	<p>Sehr typisch im vielschichtigen Duft, typisch Wagram, typisch Löss, kraftvoll mit "brauner" Mineralik, mit etwas Luft im Glas duften reife, gelbe Früchte, Äpfel und Steinobst, sowie etwas Grapefruit und Wiesenkräuter. Am Gaumen saftige gelbe Fruchtaromen, cremige Textur vom langen Ausbau auf der Feinhefe, vollmundig, typische erdig-mineralische Würze, lebendiges Frucht-Säure-Spiel, fein strukturiert und sehr lang nachhallend. Schon recht zugänglich, darf aber auch noch mindestens einige Zeit auf der Flasche reifen. Am besten zwischen 2019 und 2022. Wir empfehlen, den Wein zu karaffieren und grosse Gläser zu nehmen.</p> <p style="text-align: right;"><i>(Quelle: Helmut Knall WINE – GUIDE – AUSTRIA)</i></p>		
Serviertemp.:	8-10 °C		
Glas:	Weißwein Glas		
Speiseempf.:	Passt gut zu Pilzgerichten oder kraftvollen Fisch-Gerichten, wie Waller oder Karpfen.		
QR-Code:		EAN Code Flasche:	9120011728296
		EAN Code Karton:	9120011728944
	AT-BIO-402 AT-Landwirtschaft		

Wir wünschen Ihnen eine „Schöne Zeit“. Franz Paschinger, Dipl.-HLFL- Ing.  
 Familie Paschinger, St. Urbanstr. 3, 3481 Fels am Wagram, Österreich  
[www.urbanihof.at](http://www.urbanihof.at), [weingut@urbanihof.at](mailto:weingut@urbanihof.at) T: +43 (2738) 2344, F: 2344-4