

# Chardonnay

## kleines Holzfass BIO 2020

### KOSTNOTIZ:

Jugendliches, zartes Farbbild mit einem Hauch von Zitrus- und Grünreflexen; in der Nase Grapefruit im Holzgewand, röstig-toastig mit Zitrusresten (Grapefruit) und Bratapfelmomenten, kein BSA spürbar; am Gaumen eleganter Trinkfluss mit angenehm reifer Säure, vom Toasting immer wieder durchzogen, etwas braune Butter, mit Kräuternoten vermenget und Schwarzbrottrinde ergänzt, Dörrobsteffekte inkludiert.

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

---

<b>Vinifikation:</b>	kalttemperierte Fermentation
<b>Herkunft:</b>	Wagram, Niederösterreich, Österreich
<b>Rebsorte:</b>	Chardonnay
<b>Ernte:</b>	Oktober 2020
<b>Kategorie:</b>	Qualitätswein
<b>Boden:</b>	tiefgründiger Lössboden
<b>Alkohol:</b>	13% vol.
<b>Gesamtsäure:</b>	4,6 ‰
<b>Restzucker:</b>	2,5 g/l, trocken
<b>Reifepotenzial:</b>	2022 – 2026
<b>Serviervorschlag:</b>	8-10 °C
<b>Trinkempfehlung:</b>	Wir empfehlen ein Burgunderglas zu verwenden.



# Chardonnay Barrique

**BIO 2019**

## KOSTNOTIZ:

Strohgelb mit einem Hauch von Goldreflexen; in der Nase wohlige, saubere Holznoten mit Biskuit und Waffeln, hell gerösteten Haselnüssen und Dörrobstelementen; am Gaumen cremig-weicher Einstieg, gefördert durch den halbtrockenen Ausbau, rund, nobel und elegant, für einen 2019er schon in perfekter Position für Foodpairing geparkt, hinterlässt mit Feigen und weiteren Trockenfruchtaromen sowie hellröstiger Intensität einen vielversprechenden Ausblick auf die Zukunft.

*(Quelle: DS Prof.Dr. Walter KUTSCHER; Oktober 2020)*

---

<b>Vinifikation:</b>	kalttemperierte Fermentation
<b>Herkunft:</b>	Wagram, Niederösterreich, Österreich
<b>Rebsorte:</b>	Chardonnay
<b>Ernte:</b>	Oktober 2019
<b>Kategorie:</b>	Qualitätswein
<b>Boden:</b>	tiefgründiger Lössboden
<b>Alkohol:</b>	13% vol.
<b>Gesamtsäure:</b>	3,8 ‰
<b>Restzucker:</b>	8,6 g/l, h-trocken
<b>Reifepotenzial:</b>	2020 – 2026
<b>Serviervorschlag:</b>	8-10 °C
<b>Trinkempfehlung:</b>	Wir empfehlen ein Weißweinglas zu verwenden.



---

Enthält	EAN Flasche	EAN Karton   6Fl	AT-BIO-402
Sulfite	9120011720917	9120011720924	AT-Landwirtschaft





## CHARDONNAY 2018 • BIO

Sorte:	Chardonnay		
Typ:	Lagen Wein • Ried Schillingsberg		
Herkunft:	Wagram, Niederösterreich, Österreich		
Boden:	tiefgründiger Lößboden		
Ernte:	Oktober 2018		
Ausbau:	kalttemperierte Fermentation (20°C)		
Analyse:	Alk.: 14,0 Vol% - Zucker: 6,1 gr/l, trocken - Säure: 4,3 ‰		
Önologe:	Peter Reiter – Franz Paschinger		
Reifepotential:	2019-2025		
Abfüllung:	September 2019		
Verkostungsnotiz:	<p>Einladend im Duft nach Brioche, einem Hauch Vanille und mit etwas Zeit und Luft entwickeln sich Aromen von Zuckermelonen. Am Gaumen vollmundig, mit zartem Holztouch, der aber von saftiger gelber Frucht und lebendigem Säurespiel abgelöst wird. Der dezente Holzeinsatz bringt feinen Schmelz und eine elegante Struktur, im langen Nachhall wieder frisch und saftig, sehr gute Balance. Hat gutes Reifepotential</p> <p><i>(Quelle: Helmut Knall WINE – GUIDE – AUSTRIA)</i></p>		
Serviertemp.:	8-10 °C		
Glas:	Junges Weißwein Glas		
Speiseempf.:	Passt perfekt zum Backhenderl mit Erdäpfel-Vorgerlsalat.		
QR-Code:		EAN Code Flasche:	9120011720153
		EAN Code Karton:	9120011720252
		<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; display: inline-block;">         AT - BIO - 402          AT - Landwirtschaft       </div>	

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

# CHARDONNAY

## 2017 • BIO

Sorte:	Chardonnay		
Typ:	Lagen Wein • Ried Schillingsberg		
Herkunft:	Wagram, Niederösterreich, Österreich		
Boden:	tiefgründiger Lössboden		
Ernte:	Oktober 2017		
Ausbau:	kalttemperierte Fermentation (20°C)		
Analyse:	Alk.: 13,5 Vol% - Zucker: 9,4 gr/ltr, halb-trocken - Säure: 4 ‰		
Önologe:	Peter Reiter – Franz Paschinger		
Reifepotential:	2019-2022		
Abfüllung:	Juli 2018		
Verkostungsnotiz:	<p>Einladend mit Aromen von gelben Zuckermelonen, etwas Brioche und zarter floraler Würze. Auch am Gaumen saftige gelbe Frucht, lebendig und animierend, der dezente Holzeinsatz bringt feinen Schmelz und eine elegante, sehr feine Struktur, im langen Nachhall frisch und wieder saftig, sehr gute Balance.</p> <p><i>(Quelle: Helmut Knall WINE – GUIDE – AUSTRIA)</i></p>		
Serviertemp.:	8-10 °C		
Glas:	Junges Weißwein Glas		
Speiseempf.:	Perfekt zum Backhenderl mit Erdäpfel-Vorgerlsalat.		
QR-Code:		EAN Code Flasche:	9120011728395
		EAN Code Karton:	9120011729125
		<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; display: inline-block;">         AT - BIO - 402          AT - Landwirtschaft       </div>	

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