URBANIHOF
1598
BIO · WEINGUT · FELS

Wagram DAC Fels
Riesling
Bio 2023

Jugendliches Farbbild mit grünen Reflexen; zarte Steinobstnoten werden mit Zitrus und Kernobst auf elegante Weise vermengt und mit Würzeaspekten vervollkommnet; sortentypische Säurepikanz und saftig-reifes Steinobst und Kernobst leiten den Gaumenpart ein, mit Fruchtsüße und Finesse wird Spannung erzeugt, etwas Zitrusnoten (Grapefruit) und Steinobst (Marille und Weingartenpfirsich) runden ein vielfältiges Fruchtbild auf anregende Weise ab, macht Spaß, zeigt Niveau und bringt jetzt schon Lust auf die ersten warmen Tage zum Outdoor-Verkosten.
Verkostungsnotiz: Prof.Dr, Walter Kutscher, Februar 24

Vinifizierung:	Ausbau: kalttemperierte Fermentation (20°C)
Herkunft:	Fels/Wagram DAC/Niederösterreich/Österreich
Rebsorte:	Riesling
Klassifizierung:	DAC
Boden:	tiefgründiger Lössboden
Alkohol:	13,0% vol.
Gesamtsäure:	6,8 g/l
Restzucker:	4,5 g/l, trocken
Anbau:	biologisch
Reifepotenzial:	2024–2026
Trinktemperatur:	8–10 °C
Speiseempfehlung:	Shrimpscocktail
Trinkempfehlung:	am schönsten jung getrunken, jedoch Lagerpotential. Glasempfehlung: Jung-Weißweinglas

Enthält	**GTIN Flasche**	**GTIN Karton | 6 Flaschen**	
Sulfite	9120011725943	9120011725950	AT-BIO-402 AT-Landwirtschaft

URBANIHOF
1598
BIO · WEINGUT · FELS

Wagram DAC Fels
Riesling
Bio 2022

Strohgelb mit goldenem Glanz;
in der Nase reife Steinobstfrucht, Pfirsichpüree und Marillenmarmelade;
am Gaumen mit Kräuternoten ausgestattet, vegetabile Aspekte mit einem Touch Wermutkraut, dahinter und durch die Säure vorangetrieben immer wieder saftige Fruchtmomente, die mit Steinobst-Präsenz den Abgang bestimmen.
Quelle: Prof.Dr.Walter KUTSCHER, März 2023

Vinifizierung:	Ausbau: kalttemperierte Fermentation (20°C)
Herkunft:	Fels/Wagram DAC/Niederösterreich/Österreich
Rebsorte:	Riesling
Klassifizierung:	DAC
Boden:	tiefgründiger Lössboden
Alkohol:	13,0% vol.
Gesamtsäure:	6,5 g/l
Restzucker:	2,7 g/l, trocken
Anbau:	biologisch
Reifepotenzial:	2023–2026
Trinktemperatur:	8–10 °C
Speiseempfehlung:	Elegante Fischgerichte schwimmen gerne in diesem Riesling!
Trinkempfehlung:	am schönsten jung getrunken, jedoch Lagerpotential. Glasempfehlung: Jung-Weißweinglas

Enthält	GTIN Flasche	GTIN Karton | 6 Flaschen	
Sulfite	9120011724311	9120011724328	AT-BIO-402 AT-Landwirtschaft

URBANIHOF
1598
BIO · WEINGUT · FELS

Wagram DAC
Riesling
Bio 2021

Helles Weißgelb, zarte Kohlensäurereste; in der Nase mineralisch anklingende Würze mit Kräuteranteilen und Steinobsthintergrund;
am Gaumen von verspielter Spannung und Pikanz eingeleitet, zarte Fruchtsüße und ein Touch von Restsüße werden sofort von kerniger Säure eingefangen und integriert, dadurch entsteht ein abwechslungsreicher Dialog, der Zitrusfrucht, Kernobst und Steinobst auf vielschichtige Weise vermitteln kann, finessenreicher Nachhall.

Quelle: DS Prof.Dr.Walter KUTSCHER; März 2022

Vinifizierung:	Ausbau: kalttemperierte Fermentation (20°C)
Herkunft:	Ried Schillingsberg/Wagram DAC/Niederösterreich/Österreich
Rebsorte:	Riesling
Klassifizierung:	DAC
Boden:	tiefgründiger Lössboden
Alkohol:	13,0% vol.
Gesamtsäure:	8,7 g/l
Restzucker:	3,9 g/l, trocken
Anbau:	biologisch
Reifepotenzial:	2022–2025
Trinktemperatur:	8–10 °C
Speiseempfehlung:	Passt perfekt zu Fisch und Sushi und auch zu Muscheln, Tintenfisch & Co., die dürfen auch ruhig etwas schärfer gewürzt sein, verträgt also durchaus auch asiatische Rezepte.
Trinkempfehlung:	am schönsten jung getrunken, jedoch Lagerpotential. Glasempfehlung: Jung-Weißweinglas

Enthält	**GTIN Flasche**	**GTIN Karton | 6 Flaschen**	
Sulfite	9120011722522	9120011722539	AT-BIO-402 AT-Landwirtschaft