URBANIHOF
1598
BIO · WEINGUT · FELS

Wagram DAC Fels
Grüner Veltliner 4U
Bio 2023

Der duftige Weinbegleiter das ganze Jahr hindurch.

Helles, zartes Gelb mit Grünreflexen; perfekter Dialog aus Frucht und Würze, verspielte Kernobstnoten mit etwas exotischen Kapitälchen sowie zart nussig-lössiger Beteiligung; versprüht auch am Gaumen jugendliche Euphorie mit Finesse und Frucht-Vielfalt, reduktive Eleganz setzt verführerischen Charme bis zum unkomplizierten, niveauvollen Abgang ein.

Verkostungsnotiz: Prof. Dr. Walter Kutscher, Februar 2023

Vinifizierung:	Ausbau: Kalttemperierte Fermentation (18 Grad C)
Herkunft:	Fels/Wagram DAC/Niederösterreich/Österreich
Rebsorte:	Grüner Veltliner
Klassifizierung:	DAC
Boden:	tiefgründiger Lössboden
Alkohol:	12,0% vol.
Gesamtsäure:	5,7 g/l
Restzucker:	3,5 g/l, trocken
Anbau:	biologisch
Reifepotenzial:	2024–2025
Trinktemperatur:	8–10 °C
Speiseempfehlung:	Leichte Vorspeisen auf Salatbasis
Trinkempfehlung:	Am schönsten jung getrunken, Glasempfehlung: Jungweißweinglas

Enthält	**GTIN Flasche**	**GTIN Karton | 6 Flaschen**	
Sulfite	9120011725882	9120011725899	AT-BIO-402 AT-Landwirtschaft

URBANIHOF
1598
BIO · WEINGUT · FELS

Wagram DAC Fels
Grüner Veltliner 4U
Bio 2022

Der duftige Weinbegleiter das ganze Jahr hindurch.

Helleres Strohgelb;
in der Nase feine Veltlinerwürze, ein Hauch von Pfeffer mengt sich in die nussige Atmosphäre mit ein, dahinter kommen immer mehr Kräuternoten zum Vorschein, dezente Kernobstfrucht ergänzt das Geruchsensemble;
mit eleganter Säure wird der Gaumenpart eingeleitet, zartherbe Kräuterwürze, grüne Nüsse und Gewürznoten sowie feine Vegetabilität werden von einem vornehmen Fruchthauch ergänzt, harmonischer Abgang.

Quelle: DS Prof.Dr.Walter KUTSCHER; März 2023

Vinifizierung:	Ausbau: Kalttemperierte Fermentation (18 Grad C)
Herkunft:	Fels/Wagram DAC/Niederösterreich/Österreich
Rebsorte:	Grüner Veltliner
Klassifizierung:	DAC
Boden:	tiefgründiger Lössboden
Alkohol:	12,5% vol.
Gesamtsäure:	4,2 g/l
Restzucker:	1,4 g/l, trocken
Anbau:	biologisch
Reifepotenzial:	2023–2025
Trinktemperatur:	8–10 °C
Speiseempfehlung:	Passt ideal zur leichten und modernen Vorspeisenküche!
Trinkempfehlung:	Am schönsten jung getrunken, Glasempfehlung: Jungweißweinglas

Enthält	**GTIN Flasche**	**GTIN Karton | 6 Flaschen**	
Sulfite	9120011724250	9120011724267	AT-BIO-402 AT-Landwirtschaft