





### **Bio 2024**

Helles, jugendliches Lachsrosa in zarter Manier; ein Hauch von Johannisbeerdrops mit zarter Schote und Kirschfrucht, Erdbeeren ergänzen das fruchtige Geruchs-Ensemble; pikante Harmonie macht sich sofort am Gaumen breit, schafft es mit viel Charme und noch mehr Frucht sowie zart schotiger Begleitung, ein animierendes, jugendliches Rosé-Erlebnis mit Sommer- und Terrassen-Feeling zu inszenieren, anregender Abgang und Nachhall.

Quelle: DS Prof.Dr.Walter KUTSCHER, März 2025

#### Speiseempfehlung

Elitäre Begleitung für Canapés und fruchtige Spargelgerichte

#### Trinkempfehlung

am schönsten jung getrunken. Glasempfehlung: Weißweinglas

Alkohol

12,0% vol.

Analysedaten

trocken

7,1 g/l Restzucker 6,1 g/l Säure

Rebsorte

Vinifizierung Merlot

Ausbau: kalttemperierte

Fermentation (18°C)

Anbau Klassifizierung biologisch

Qualitätswein

Trinktemperatur 8-10 °C

**Boden** 

tiefgründiger Lössboden

Herkunft

Niederösterreich, Österreich





Bio 2024



Allergene Enthält Sulfite

FLASCHE KARTON EUR-PALETTE

750 ml 6 Flaschen 630 Flaschen

5 Lagen x 21 = 105 Kartons

GTIN GTIN

09120011729286 9120011729293

 Gewicht (leer)
 Gewicht (voll)
 Gewicht (voll)

 550 g
 7.400 g
 900 kg

Abmessungen Abmessungen Abmessungen

? x ? x 35 cm (T x B x H) 25 x 17 x 36 cm (T x B x H) 120 x 80 x 194,4 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 bemühet 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.

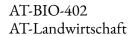


St. Urbanstraße 3

3481 Fels am Wagram, Österreich

www.urbanihof.at









### Bio 2023

Helles, zartes Lachsrosa, etwas schüchtern; in der Nase feiner Beerenduft, mit Kirscheffekten vermählt, zart schotig mengt sich Vegetabilität und Würze mit ein; trockener Beginn am Gaumen, mit jugendlich-euphorischer Frucht, dazu gesellt sich dezentes Peperonata-Feeling, leichtgewichtig, beschwingt und mit zartem Kirsch-Johannisbeer-Ausklang versehen, unkompliziert und doch niveauvoll.

Quelle: DS Prof.Dr.Walter KUTSCHER, Jänner 2024

#### Speiseempfehlung

Wartet schon auf die ersten Sonnentage auf der Terrasse, für Outdoor-Veranstaltungen bestens geeignet, auch Canepées mit Lachs sind einen Versuch wert.

#### Trinkempfehlung

am schönsten jung getrunken. Glasempfehlung: Weißweinglas

Alkohol

12,0% vol.

Analysedaten

trocken

3,0 g/l Restzucker 5,7 g/l Säure

Rebsorte Merlot

Vinifizierung

Ausbau: kalttemperierte

Anbau Klassifizierung biologisch

Trinktemperatur

Boden

tiefgründiger Lössboden

Fermentation (18°C)

8-10 °C

Qualitätswein

Reifepotenzial 2023-2025



Niederösterreich, Österreich

Herkunft



**Bio 2023** 



Zutaten

Trauben, konzentrierter Traubenmost,
Konservierungsmittel: Sulfite. Unter
Schutzatmosphäre abgefüllt.

Allergene Enthält Sulfite Nährwertepro 100mlBrennwert296 kJ/71 kcalKohlenhydrate0.9 gdavon Zucker0.3 g

Enthält geringe Mengen an: Fett, gesättigte Fettsäuren, Eiweiß, Salz

FLASCHE

Füllmenge 0,7501

GTIN

09120011725868

Gewicht leer 550 g

Höhe 35 cm KARTON

Inhalt

6 Flaschen

GTIN

09120011725875

**Abmessungen** 36,0x25,0x17,0 cm

Gewicht (voll) 7.400 g

PALETTE

Kartons pro Lage

21 Kartons

Palettenart

EUR-Palette (800x1200x144)

Lagen pro Palette

5 Lagen

Palettengewicht (voll)

900 kg

# 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 bemühet 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.

