



Wagram DAC Fels Riesling

Bio 2024

Helles, jugendliches, reduktives Farbbild; zarte Steinobstnoten mit grüngelben Marillen, dazu Weingartenpfirsich, Frühlingsblüten ergänzen den fruchtigen Part, Würzenoten ergänzen zusätzlich das Geruchsbild; am Gaumen betont trocken mit strukturiertem Charakter, Würze dominiert, dahinter sind fruchtige Elemente mit Kernobst und Steinobst im Abgang bereit, die Sorte wiederzugeben, gute Länge, mehr als nur ein Klassiker.

Quelle: Prof.Dr. Walter Kutscher, März 2025

Speiseempfehlung

Meeresfrüchte vom Vorspeisenbuffet

Trinkempfehlung

am schönsten jung getrunken, jedoch Lagerpotential. Glasempfehlung: Jung-Weißweinglas

Alkohol

12,5% vol.

Analysedaten

trocken

5,0 g/l Restzucker

5,6 g/l Säure

Rebsorte

Riesling

Vinifizierung

Ausbau: kalttemperierte
Fermentation (20°C)

Herkunft

Fels, Wagram DAC,
Niederösterreich, Österreich

Anbau

biologisch

Klassifizierung

DAC

Trinktemperatur

8–10 °C

Boden

tiefgründiger Lössboden



Allergene
Enthält Sulfite

FLASCHE

750 ml

KARTON

6 Flaschen

EUR-PALETTE

630 Flaschen

5 Lagen x 21 = 105 Kartons

GTIN

09120011728739

GTIN

9120011728746

Gewicht (leer)

550 g

Gewicht (voll)

7.400 g

Gewicht (voll)

900 kg

Abmessungen

? x ? x 35 cm (T x B x H)

Abmessungen

17 x 25 x 36 cm (T x B x H)

Abmessungen

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 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

www www.urbanihof.at

📍 Urbanihof - BioWeingut

📄 BIO-Weingut Urbanihof

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 vervollkommenet; 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

