



Wagram DAC Fels Grüner Veltliner 4U

Bio 2024

Der duftende Wein begleitet das ganze Jahr über.

Helleres Strohgelb in der Farbe; noch jugendliches Duftspiel, Banane, Bazooka, Grüner Apfel und dropsige Anteile entströmen dem Glas, nur ein Hauch von Würze lauert dahinter; am Gaumen intensivieren sich die fruchtigen, aber auch die würzigen Elemente, elegante Säure schafft es, Pikanz zu inszenieren, filigran und leichtgewichtig arrangiert sich die Sortentypizität mit den jugendlichen Frucht-Aspekten, anregendes Finish mit Finesse.

Quelle: Prof.Dr. Walter Kutscher, März 2025

Speiseempfehlung

Leichte Vorspeisen auf Salatbasis

Trinkempfehlung

Am schönsten jung getrunken,

Glasempfehlung: Jungweißweinglas

Alkohol

12,0% vol.

Analysedaten

trocken

2,9 g/l Restzucker

5,0 g/l Säure

Rebsorte

Grüner Veltliner

Vinifizierung

Ausbau: Kalttemperierte

Fermentation (18 Grad 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

09120011729309

GTIN

9120011729316

Gewicht (leer)

550 g

Gewicht (voll)

7.400 g

Gewicht (voll)

900 kg

Abmessungen

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

Abmessungen

25 x 17 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 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 Kapitäälchen 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 2024

Speiseempfehlung

Leichte Vorspeisen auf Salatbasis

Trinkempfehlung

Am schönsten jung getrunken,

Glasempfehlung: Jungweißweinglas

Alkohol

12,0% vol.

Analysedaten

trocken

3,5 g/l Restzucker

5,7 g/l Säure

Rebsorte

Grüner Veltliner

Vinifizierung

Ausbau: Kalttemperierte

Fermentation (18 Grad C)

Herkunft

Fels, Wagram DAC,

Niederösterreich, Österreich

Anbau

biologisch

Klassifizierung

DAC

Trinktemperatur

8–10 °C

Boden

tiefgründiger Lössboden

Reifepotenzial

2024–2025



Zutaten

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

Allergene

Enthält Sulfite

Nährwerte

pro 100ml

Brennwert 300 kJ/72 kcal
Kohlenhydrate 1.3 g
davon Zucker 0.3 g

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

FLASCHE

Füllmenge

0,750l

GTIN

09120011725882

Gewicht leer

550 g

Höhe

35 cm

KARTON

Inhalt

6 Flaschen

GTIN

09120011725899

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 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.

