



Wagram DAC Fels Chardonnay kleines Holzfass

Bio 2021

Strohgelber Glanz mit goldenem Schimmer; Trockenfruchtaromen und röstig-toastige Momente gleiten ineinander, Rosinen, gedörrte Apfelspalten und kleine, spürbar reife Bananen, mit Biskuit und Kokosraspel vereint, vielschichtig, intensiviert sich mit Luft immer mehr; am Gaumen ein kräftiger Holzschub mit sauberem Toasting, röstig, würzig und trockenfruchtig, Brotrinde und Pumpernickel, mit Vanille und Rum-Kokos von Casali, trocken und röstig im Abgang, derzeit noch vom Holz primär geprägt, zeigt aber deutliche Ressourcen.

Verkostungsnotiz Walter Kutscher, April 2023

Speiseempfehlung

Perfekt zum Backhendl mit Erdäpfel-Vorgerlsalat.

Trinkempfehlung

Serviertemperatur: 8-10 Grad C; Lagerpotential. Glasempfehlung: Weißweinglas

Alkohol

13,0% vol.

Analysedaten

trocken

4,8 g/l Restzucker

4,9 g/l Säure

Rebsorte

Chardonnay

Vinifizierung

Ausbau: kalttemperierte
Fermentation (20°C)

Herkunft

Fels, Wagram DAC,
Niederösterreich, Österreich

Anbau

biologisch

Klassifizierung

DAC

Boden

tiefgründiger Lössboden



Allergene
Enthält Sulfite

FLASCHE

Füllmenge

0,750l

GTIN

09120011724397

Gewicht leer

550 g

Höhe

35 cm

KARTON

Inhalt

6 Flaschen

GTIN

09120011724403

Abmessungen

36,0x17,0x25,0 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.



Chardonnay

kleines Holzfass BIO 2020

KOSTNOTIZ:

Jugendliches, zartes Farbbild mit einem Hauch von Zitrus- und Grünreflexen; in der Nase Grapefruit im Holzgewand, röstig-toastig mit Zitrusresten (Grapefruit) und Bratapfelmomenten, kein BSA spürbar; am Gaumen eleganter Trinkfluss mit angenehm reifer Säure, vom Toasting immer wieder durchzogen, etwas braune Butter, mit Kräuternoten vermenget und Schwarzbrottrinde ergänzt, Dörrobsteffekte inkludiert.

(Quelle: DS Prof.Dr. Walter KUTSCHER; Dezember 2021)

Vinifikation:	kalttemperierte Fermentation
Herkunft:	Wagram, Niederösterreich, Österreich
Rebsorte:	Chardonnay
Ernte:	Oktober 2020
Kategorie:	Qualitätswein
Boden:	tiefgründiger Lössboden
Alkohol:	13% vol.
Gesamtsäure:	4,6 ‰
Restzucker:	2,5 g/l, trocken
Reifepotenzial:	2022 – 2026
Serviovorschlag:	8-10 °C
Trinkempfehlung:	Wir empfehlen ein Burgunderglas zu verwenden.



Wagram

Chardonnay Barrique

Bio 2019

Strohgelb mit einem Hauch von Goldreflexen; in der Nase wohlige, saubere Holznoten mit Biskuit und Waffeln, hell gerösteten Haselnüssen und Dörrobstelementen; am Gaumen cremig-weicher Einstieg, gefördert durch den halbtrockenen Ausbau, rund, nobel und elegant, für einen 2019er schon in perfekter Position für Foodpairing geparkt, hinterlässt mit Feigen und weiteren Trockenfruchtaromen sowie hellröstiger Intensität einen vielversprechenden Ausblick auf die Zukunft.

Vinifizierung:	Ausbau: kalttemperierte Fermentation (20°C); Önologe: Peter Reiter – Franz Paschinger
Herkunft:	Wagram/Niederösterreich/Österreich
Rebsorte:	Chardonnay
Klassifizierung:	Qualitätswein
Alkohol:	13,0% vol.
Gesamtsäure:	3,8 g/l
Restzucker:	8,6 g/l, halbtrocken
Anbau:	biologisch
Speiseempfehlung:	Perfekt zum Backhenderl mit Erdäpfel-Vorgerlsalat.
Trinkempfehlung:	Serviertemperatur: 8-10 Grad C; Lagerpotential. Glasempfehlung: Weißweinglas



CHARDONNAY

2017 • BIO

Sorte:	Chardonnay
Typ:	Lagen Wein • Ried Schillingsberg
Herkunft:	Wagram, Niederösterreich, Österreich
Boden:	tiefgründiger Lössboden
Ernte:	Oktober 2017
Ausbau:	kalttemperierte Fermentation (20°C)
Analyse:	Alk.: 13,5 Vol% - Zucker: 9,4 gr/ltr, halb-trocken - Säure: 4 ‰
Önologe:	Peter Reiter – Franz Paschinger
Reifepotential:	2019-2022
Abfüllung:	Juli 2018
Verkostungsnotiz:	Einladend mit Aromen von gelben Zuckermelonen, etwas Brioche und zarter floraler Würze. Auch am Gaumen saftige gelbe Frucht, lebendig und animierend, der dezente Holzeinsatz bringt feinen Schmelz und eine elegante, sehr feine Struktur, im langen Nachhall frisch und wieder saftig, sehr gute Balance. <i>(Quelle: Helmut Knall WINE – GUIDE – AUSTRIA)</i>
Serviertemp.:	8-10 °C
Glas:	Junges Weißwein Glas
Speiseempf.:	Perfekt zum Backhenderl mit Erdäpfel-Vorgerlsalat.
QR-Code:	  EAN Code Flasche: 9120011728395 EAN Code Karton: 9120011729125 AT - BIO - 402 AT - Landwirtschaft

Wir wünschen Ihnen eine „Schöne Zeit“
 Franz Paschinger, Dipl.-HLFL- Ing.
 Familie Paschinger, St. Urbanstr. 3, 3481 Fels am Wagram, Österreich
www.urbanihof.at weingut@urbanihof.at T: +43 (2738) 2344, F: 2344-4