



Wagram DAC Fels Gelber Muskateller

Bio 2024

Helleres Farbbild, in Weißgelb gehalten; in der Nase eher dezent, fast etwas schüchtern, zarte Würze und sanfte Kräuter, Heublume und Grapefruit-Zesten; am Gaumen intensiviert sich die Aromatik, der archaische Anteil wird von intensivierten Würzenoten unterstützt, Kernobst, Steinobst und Zitrusfrucht gleiten ineinander, saftiges, doch reifes Finish.

Quelle: Prof.Dr. Walter KUTSCHER, März 2025

Speiseempfehlung

Recommended for Asian dishes!

Trinkempfehlung

Glasempfehlung: Weißweinglas

Alkohol

13,0% vol.

Analysedaten

trocken

5,7 g/l Restzucker

5,6 g/l Säure

Rebsorte

Gelber Muskateller

Vinifizierung

Ausbau: kalttemperierte
Fermentation (18°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

09120011728715

GTIN

9120011728722

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

Gelber Muskateller

BIO 2019

KOSTNOTIZ:

Helles, frisches, jugendliches Farbbild mit zartem Grünschimmer; fein und elegant im Bukett, vor allem von floralen Aromen geprägt, ein Hauch von Muskatwürze durchdringt das blumige und später auch fruchtig angereicherte Duftbild, Zitrus und Limette, dazu etwas grüner Apfel (Granny Smith); am Gaumen von eleganter, trockener Präsenz, mit feinziselierter Säure unterlegt, dezent und fein auch die Muskataromatik, zeigt sich auf unkomplizierte und doch niveauvolle Weise als sommer- und terrassentaugliches Sortenexemplar.

Quelle: DS Prof.Dr. Walter KUTSCHER; April 2020

Vinifikation:	kalttemperierte Fermentation (18°C)
Herkunft:	Ried Brunthal, Wagram, Niederösterreich, Österreich
Rebsorte:	Gelber Muskateller
Ernte:	Oktober 2019
Kategorie:	Qualitätswein
Boden:	tiefgründiger Lössboden
Alkohol:	12% vol.
Gesamtsäure:	6,7 ‰
Restzucker:	6,4 g/l, trocken
Reifepotenzial:	2021 – 2025
Serviervorschlag:	8-10 °C
Trinkempfehlung:	Wir empfehlen ein Weißweinglas zu verwenden.



Enthält
Sulfite

EAN Flasche
9120011720290

EAN Karton | 6Fl
9120011720306

AT-BIO-402
AT-Landwirtschaft

