



Wagram

Gelber Muskateller Brut

Bio NV

Etwas gröbere Kohlensäure im weißgelben Farbbild integriert; in der Nase zarte, feine Muskatnoten, verwoben mit fruchtigen und floralen Elementen, Blütenspiel und Zitrusfrucht samt Klarapfel; am Gaumen von finessenreicher Art eingeleitet, saftig und animierend, mit cremigem Mousseux ausgestattet, harmonisch und (etwas schüchtern) sortentypisch im Verlauf, fruchtig, floral und zart parfümiert im Nachhall.

Verkostungsnotiz Walter Kutscher, Juni 2023

Speiseempfehlung

Ein Hauch Asia-Food darf sein, Sushi, Sashimi und Maki, willkommener Begleiter auf der Sommerterrasse, auch als Aperitif gut einsetzbar.

Alkohol

12,0% vol.

Analysedaten

trocken

8,5 g/l Restzucker

6,8 g/l Säure

Rebsorte

Gelber Muskateller

Klassifizierung

Schaumwein

Herkunft

Wagram, Niederösterreich,
Österreich

Anbau

biologisch



Wagram
Gelber Muskateller Brut
Bio NV

Zutaten

Trauben, konzentrierter Traubenmost,
Konservierungsmittel: Sulfite.

Allergene

Enthält Sulfite

Nährwerte

pro 100ml
Brennwert 308 kJ/74 kcal
Kohlenhydrate 1.7 g
davon Zucker 0.8 g

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

FLASCHE

Füllmenge

0,750l

GTIN

9120011724496

Gewicht leer

900 g

Höhe

30.5 cm

KARTON

Inhalt

6 Flaschen

GTIN

9120011724502

Abmessungen

20,5x33,5x24,5 cm

Gewicht (voll)

10.300 g

PALETTE

Kartons pro Lage

12 Kartons

Palettenart

EUR-Palette (800x1200x144)

Lagen pro Palette

5 Lagen

Palettengewicht (voll)

645 kg

Bioweingut Urbanihof

