



# Wagram DAC Fels Gelber Muskateller

## Bio 2023

Helles, jugendlich reduktives Weißgelb; feine, jugendliche Duftnoten vermählen sich mit sortentypischen Akzenten, florale Präsenz steht im Vordergrund, etwas Muskatduft durchdringt die jugendliche Phalanx, Weißdorn, Hollerblüten und etwas Jasmin, mit Zitrus, Grapefruit und grünem Apfel vermenget; saftig, elegant und beschwingt beginnt der Gaumenpart, leichtgewichtig, mit jugendlichem Flair, fruchtig und floral, finessenreich und vielschichtig, animierendes Aperitif-Erlebnis, das auch zur asiatisch angehauchten Fusionsküche im leichten Bereich passt.

Quelle: Prof.Dr.Walter KUTSCHER, Jänner 2024

### Speiseempfehlung

Passt perfekt zur asiatisch angehauchten Fusionsküche im leichten Bereich.

### Trinkempfehlung

am schönsten jung getrunken. Glasempfehlung: Weißweinglas

### Alkohol

12,0% vol.

### Analysedaten

**trocken**

4,0 g/l Restzucker

6,8 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

### Reifepotenzial

2023–2027



**Zutaten**

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

**Allergene**

Enthält Sulfite

**Nährwerte**

**pro 100ml**

Brennwert 301 kJ/72 kcal  
Kohlenhydrate 1.2 g  
davon Zucker 0.4 g

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

FLASCHE

**Füllmenge**

**0,750l**

**GTIN**

09120011725844

**Gewicht leer**

550 g

**Höhe**

35 cm

KARTON

**Inhalt**

**6 Flaschen**

**GTIN**

09120011725851

**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.



# 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*

---

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



Enthält  
Sulfite

EAN Flasche  
9120011720290

EAN Karton | 6Fl  
9120011720306

AT-BIO-402  
AT-Landwirtschaft

