



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 feinziseliertes 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.

