

# Wagram DAC Ried Dorner Grüner Veltliner Grande Reserve

## Bio 2021

Auf der Feinhefe im kleinen Holzfass ausgebaut und erst spät abgefüllt  
Strahlendes Gelb mit Glanz; in der Nase deutlich vom Holz geprägt, toastig-röstig  
mit Haselnuss, Brotrinde, Zimtgebäck, Lebkuchengewürzen und Karamell, dazu  
Trockenfruchtaromen mit gedörretem Apfel und etwas Orangenzesten; am Gaumen  
cremig, weich und elegant, von milder Textur, wohliger dosierte Kraft, fulminanter,  
faszinierender Holzeinsatz, langer, charaktervoller und auch noch immer international  
intensiver Nachhall.

Verkostungsnotiz: Walter Kutscher, Juni 2023

---

<b>Vinifizierung:</b>	kalttemperierte Fermentation - 8 Monate auf der Feinhefe ausgebaut
<b>Herkunft:</b>	Ried Dorner/Wagram DAC/Niederösterreich/Österreich
<b>Rebsorte:</b>	Grüner Veltliner
<b>Klassifizierung:</b>	DAC
<b>Boden:</b>	Tiefgründiger Lössboden
<b>Alkohol:</b>	13,5% vol.
<b>Gesamtsäure:</b>	4,2 g/l
<b>Restzucker:</b>	3,8 g/l, trocken
<b>Anbau:</b>	biologisch
<b>Speiseempfehlung:</b>	Jakobsmuscheln mit brauner Butter, Hummer oder Hummerszegediner, Kalbsmedaillons mit Morcheln, auch geriefte Briertorte und Bergkäse.
<b>Trinkempfehlung:</b>	Serviertemperatur: 8-10°C. Glasempfehlung: Weißweinglas. Wir empfehlen, den Wein einige Zeit vor dem Genuss zu öffnen oder zu karaffieren.



# Wagram Ried Dorner Grüner Veltliner Grande Reserve

## Bio 2020

Goldgelber Glanz schimmert im Glas; kann von Beginn an Sortentypizität offerieren, Apfelspalten und ein Hauch von Bratapfel, mit zart würzigen Noten durchwoben; am Gaumen von eleganter, fast geschmeidiger Textur, kann wohldosierte Kraft vermitteln, wirkt dabei ästhetisch und auf zeitlose Art harmonisch konzipiert, bringt genügend Struktur, um auch etwas kräftigere Speisen auf noble Art begleiten zu können.

---

<b>Herkunft:</b>	Ried Dorner/Wagram/Niederösterreich/Österreich
<b>Rebsorte:</b>	Grüner Veltliner
<b>Klassifizierung:</b>	Qualitätswein
<b>Alkohol:</b>	13,0% vol.
<b>Gesamtsäure:</b>	3,8 g/l
<b>Restzucker:</b>	1,9 g/l, trocken
<b>Anbau:</b>	biologisch
<b>Speiseempfehlung:</b>	Passt gut zu Pilzgerichten oder da, wo man üblicherweise Rotwein empfehlen würde, also durchaus auch zum Fleisch, speziell die klassische Wiener Rindfleischküche vom Tafelspitz bis zum Zwiebelrostbraten.
<b>Trinkempfehlung:</b>	Serviertemperatur: 8-10°C. Glasempfehlung: Weißweinglas. Wir empfehlen, den Wein einige Zeit vor dem Genuss zu öffnen oder zu karaffieren.



# Wagram Ried Dorner Grüner Veltliner Grande Reserve

## Bio 2018

Intensives Gold glänzt im Glas; im Bukett Dörrobst in tiefer, vollendeter Form, dazu elegante, rauchig-toastige Würze, hell geröstete Haselnüsse, ein wenig Brotrinde und Toast, Waffeln („Manner Schnitten“-Assoziationen), vielschichtig und komplex; am Gaumen wohliger Tiefgang, von eher harmonischer Kraft geprägt, abermals röstig-toastig und würzig, betont sauberer Barriqueinsatz, nobel und lang bei cremiger Textur, vinifizierte Eleganz in internationalem Look, zum Schluss noch wohltuende Wärme im Abgang, charaktvoller, würzig-röstiger Haselnussnachklang.

---

<b>Herkunft:</b>	Ried Dorner/Wagram/Niederösterreich/Österreich
<b>Rebsorte:</b>	Grüner Veltliner
<b>Klassifizierung:</b>	Qualitätswein
<b>Alkohol:</b>	13,0% vol.
<b>Gesamtsäure:</b>	4,0 g/l
<b>Restzucker:</b>	2,9 g/l, trocken
<b>Anbau:</b>	biologisch
<b>Speiseempfehlung:</b>	Passt gut zu Pilzgerichten oder da, wo man üblicherweise Rotwein empfehlen würde, also durchaus auch zum Fleisch, speziell die klassische Wiener Rindfleischküche vom Tafelspitz bis zum Zwiebelrostbraten.
<b>Trinkempfehlung:</b>	Serviertemperatur: 8-10°C. Glasempfehlung: Weißweinglas. Wir empfehlen, den Wein einige Zeit vor dem Genuss zu öffnen oder zu karaffieren.



# Wagram Ried Dorner Grüner Veltliner Grande Reserve

## Bio 2017

Ein grossartiger Lagenwein, der die Kraft des Lössbodens ins Glas bringt. Im Duft ein ganzes Kräuterpotpourri, dunkle würzige Noten und mit Luft dann auch viel gelbe Frucht, Ananas, Äpfel, Grapefruit und ein wenig Marille, das setzt sich am Gaumen fort, wieder saftige gelbe Fruchtaromen, vielschichtig, cremige Textur umrahmt mit feiner Tanninstruktur, mineralische Würze, eben wie der Löss von dem er stammt, sehr gut strukturiert und balanciert, mit animierendem Frucht-Säure-Spiel, lang nachhallend. Hat Potential, um noch einige Jahre auf der Flasche zu reifen.  
(Quelle: Helmut Knall WINE – GUIDE – AUSTRIA\_ 12.2019)

---

<b>Herkunft:</b>	Ried Dorner/Wagram/Niederösterreich/Österreich
<b>Rebsorte:</b>	Grüner Veltliner
<b>Klassifizierung:</b>	Qualitätswein
<b>Alkohol:</b>	14,0% vol.
<b>Gesamtsäure:</b>	4,6 g/l
<b>Restzucker:</b>	5,9 g/l, trocken
<b>Anbau:</b>	biologisch
<b>Reifepotenzial:</b>	2021–2025
<b>Trinktemperatur:</b>	8–10 °C
<b>Speiseempfehlung:</b>	Passt gut zu Pilzgerichten oder da, wo man üblicherweise Rotwein empfehlen würde, also durchaus auch zum Fleisch, speziell die klassische Wiener Rindfleischküche vom Tafelspitz bis zum Zwiebelrostbraten.
<b>Trinkempfehlung:</b>	Serviertemperatur: 8-10°C. Glasempfehlung: Weissweinglas. Wir empfehlen, den Wein einige Zeit vor dem Genuss zu öffnen oder zu karaffieren.



## GRÜNER VELTLINER GRANDE RESERVE 2016 BIO

Sorte:	Grüner Veltliner
Typ:	Großer Lagenwein
Herkunft:	Ried Dorner, Wagram, Niederösterreich, Österreich
Boden:	tiefgründiger Lößboden
Ernte:	Oktober 2016
Ausbau:	kalttemperierte Fermentation (20°C) – 8 Monate auf der Feinhefe ausgebaut
Analyse:	Alk.: 13,5 %Vol – Zucker 8,8 gr/ltr – Säure: 4,4 ‰
Reifepotential:	2019-2025
Abfüllung:	August 2018
Önologe:	Peter Reiter – Franz Paschinger
Verkostungsnotiz:	<p>Tief, fruchtig und kraftvoll schon im ersten hinein-riechen, mit "tropischen" gelben Fruchtaromen, etwas Marille, viel Passionsfrucht, Maracuja und Ananas aber auch würzige Wiesenkräuter, herrlich typischer Veltliner. Auch am Gaumen richtig vollmundig, schmelzig-cremig, mit saftiger gelber Frucht, elegant und doch lebendig, kein bisschen breit, mit animierender Säure, zart würzig im Finish und sehr lang im Nachhall.</p> <p style="text-align: right;"><i>(Quelle: Helmut Knall WINE – GUIDE – AUSTRIA)</i></p>
Serviertemp.:	8-10 °C
Glas:	Weißwein Glas
Speiseempf.:	Perfekter Begleiter zu kräftigen Pilzgerichten, speziell Steinpilze und Parasol.
 <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: flex-start;"> <div style="text-align: left;"> <p>EAN Code Flasche: 9120011728364</p> <p>EAN Code Karton: 9120011729095</p> </div> <div style="text-align: center;">  </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> <p>AT - BIO - 402 AT - Landwirtschaft</p> </div> </div>	

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