

GRÜNER VELTLINER RESERVE

2015

Sorte:	Grüner Veltliner
Herkunft:	Fels am Wagram • WAGRAM • Niederösterreich
Boden:	tiefgründiger Lößboden
Ernte:	Oktober 2015
Ausbau:	kalttemperierte Fermentation (18°C) 11 Monate im kleinen Eichenfass auf der Fein-Hefe gelagert.
Analyse:	Alk: 13 Vol% - Zucker: 7,6 gr/l - Säure: 5,1 ‰
Reifepotential:	großes Lagerpotential 2016-2026
Abfüllung:	April 2019
Önologe:	Peter Reiter – Franz Paschinger
Beschreibung:	Tief und kraftvoll im Duft nach "tropischen" gelben Fruchtaromen, etwas Vanille, Passionsfrucht, Bananen und Ananas aber auch würzige Aromen, wie Kümmel und Kräuter, abwechslungsreich je nach Luft und Temperatur. Am Gaumen sehr vollmundig, schmelzig und recht cremig, wieder mit saftiger gelber Frucht, elegant und doch lebendig, kein bisschen breit, sondern lebendig mit animierender Säure, zart würzig im Finale und sehr lang im Nachhall. <i>Quelle: Helmut Knall WINE – GUIDE – AUSTRIA Juni 2019</i>
Serviertemp.:	8-10 °C
Glas:	Burgunderglas
Speiseempf.:	Perfekter Begleiter zu kräftigen Pilzgerichten
QR-Code:	 <div style="display: inline-block; vertical-align: top; margin-left: 20px;"> <p>EAN Code Flasche: 9120011726285</p> <p>EAN Code Karton: 9120011728821</p> </div> <div style="display: inline-block; vertical-align: top; margin-left: 20px; margin-top: 20px;">  <p>AT-BIO-402 AT-Landwirtschaft</p> </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, weingut@urbanihof.at
 T: +43 (2738) 2344, F: 2344-4