



Wagram DAC Ried Dorner Grüner Veltliner Alte Reben 0,375l Bio 2022

Elegantes Zitrusgelb mit jugendlichem Grünschimmer; vielschichtiges Geruchsbild mit einem Touch internationalem Feeling, geriebene Walnüsse, ein Hauch hell geröstete Haselnüsse, etwas Briochetoast und Anisgebäck, mit reifer, nobler Frucht ausgestattet; am Gaumen cremige Konsistenz, eine Balance, die auch noch etwas Spannung beinhaltet, tiefeschürfend, abermals ein Hauch von internationalem Feeling, dann mit Würze und Trockenfrucht tief in Wagramer Erde verankert, kann auf positive Weise reife Vegetabilität mit etwas Kräuterfeeling mit einbringen.

Walter Kutscher, Juni 2023

Speiseempfehlung

Forelle (kross angebraten) mit Mandeln, Spargel mit Butterbröseln, nussiger Käse (nicht gereift), Waldorfsalat.

Trinkempfehlung

Serviertemperatur: 8-10 °C; Glasempfehlung: Weißweinglas

Alkohol

13,5% vol.

Analysedaten

trocken

3,6 g/l Restzucker

4,5 g/l Säure

Rebsorte

Grüner Veltliner

Vinifizierung

Ausbau: kalttemperierte
Fermentation (20°C)

Herkunft

Ried Dorner, Wagram DAC,
Niederösterreich, Österreich

Anbau

biologisch

Klassifizierung

DAC

Trinktemperatur

8-10 °C

Ernte

Grüner Veltliner aus über
35-jährigen Rebstöcken.

Reifepotenzial

2023-2030

Boden

Tiefgründiger Lössboden



Wagram DAC Ried Dorner
Grüner Veltliner Alte Reben 0,375l
Bio 2022

15 98
URBANIHOFF
BIO · WEINGUT · FELS

Allergene
Enthält Sulfite

FLASCHE

375 ml

KARTON

6 Flaschen

EUR-PALETTE

3.528 Flaschen

7 Lagen x 84 = 588 Kartons

GTIN

09120011725660

GTIN

9120011725677

Gewicht (leer)

490 g

Gewicht (voll)

5.500 g

Abmessungen

5,5 x 5,5 x 28,5 cm (T x B x H)

Abmessungen

30,5 x 21 x 14,5 cm (T x B x H)

Abmessungen

120 x 80 x 115,9 cm (T x B x H)

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.



St. Urbanstraße 3

3481 Fels am Wagram, Österreich

+43 2738 2344

✉ weingut@urbanihof.at

www www.urbanihof.at

🍷 Urbanihof - BioWeingut

📍 BIO-Weingut Urbanihof