

# Wagram DAC Fels Grüner Veltliner Classic

## Bio 2022

Leuchtendes Strohgelb;  
in der Nase klassischer Mix aus reifer, gelber Kernobstfrucht und zarter Veltlinerwürze  
mit nussigem Anklang;  
am Gaumen elegantes, ja diszipliniertes Säurespiel, mit Harmonie ausgestattet, ein  
Hauch von Vegetabilität gesellt sich zum Frucht-Würze-Dialog hinzu, ein echter  
Klassiker.

Quelle: DS Prof.Dr.Walter KUTSCHER; März 2023

---

Vinifizierung:	Kalttemperierte Fermentation
Herkunft:	Fels/Wagram DAC/Niederösterreich/Österreich
Rebsorte:	Grüner Veltliner
Klassifizierung:	DAC
Alkohol:	12,5% vol.
Gesamtsäure:	5,0 g/l
Restzucker:	3,8 g/l, trocken
Anbau:	biologisch
Reifepotenzial:	2023–2025
Trinktemperatur:	8–10 °C
Speiseempfehlung:	Perfekt zu eleganten Vorspeisen und zur klassischen Wiener Küche!
Trinkempfehlung:	am schönsten jung getrunken, jedoch Lagerpotential. Glasempfehlung: Weißweinglas



# Wagram DAC Fels Grüner Veltliner Classic

## Bio 2021

Helles Strohgelb; in der Nase dominieren Würzefaktoren vor Kräuternoten und einprägsamer Frucht, eigenständig konzipiert; am Gaumen von medizinale Kräuternoten eingeleitet, mit saftiger Säure ausgestattet, etwas Weinraute und Salbei, Zitronenthymian und Grapefruit, feinherb und zugleich etwas fruchtsüß im Abgang.

Quelle: DS Prof.Dr.Walter KUTSCHER; März 2022

---

<b>Vinifizierung:</b>	Kalttemperierte Fermentation
<b>Herkunft:</b>	Fels/Wagram DAC/Niederösterreich/Österreich
<b>Rebsorte:</b>	Grüner Veltliner
<b>Klassifizierung:</b>	DAC
<b>Alkohol:</b>	13,0% vol.
<b>Gesamtsäure:</b>	5,4 g/l
<b>Restzucker:</b>	1,8 g/l, trocken
<b>Anbau:</b>	biologisch
<b>Reifepotenzial:</b>	2022–2024
<b>Trinktemperatur:</b>	8–10 °C
<b>Speiseempfehlung:</b>	Recht universeller Speisenbegleiter. Perfekt zum Wiener Schnitzel oder Backhenderl.
<b>Trinkempfehlung:</b>	am schönsten jung getrunken, jedoch Lagerpotential. Glasempfehlung: Weißweinglas

