



Wagram DAC Ried Dorner

Grüner Veltliner Alte Reben

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, tiefschürfend, 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



Zutaten

Trauben, konzentrierter Traubenmost,
Konservierungsmittel: Sulfite. Unter
Schutzatmosphäre abgefüllt.

Allergene

Enthält Sulfite

Nährwerte

pro 100ml

Brennwert 322 kJ/77 kcal
Kohlenhydrate 1.16 g
davon Zucker 0.36 g

Enthält geringe Mengen an: Fett, gesättigte
Fettsäuren, Eiweiß, Salz

FLASCHE

Füllmenge

0,750l

GTIN

09120011724526

Gewicht leer

550 g

Höhe

35 cm

KARTON

Inhalt

6 Flaschen

GTIN

09120011724533

Abmessungen

36,0x17,0x25,0 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.



Wagram DAC Ried Dorner

Grüner Veltliner Alte Reben

Bio 2021

Glänzendes, noch jugendliches Gelb mit Zitrusseffekten; in der Nase feinste Kernobstfrucht, mit nussig-lössiger Würze umgarnt, schon lässt sich die wohlige Reife erahnen; und diese wird am Gaumen auf noble Weise sofort bestätigt, von cremiger Textur getragen, harmonisch und balanciert, noch jugendlich in der Verfassung, mit fruchtsüßen Momenten versehen, der Fruchtanteil schafft es, sich noch weiter auszudehnen, neben Kernobst (Golden Delicious) tritt auch Steinobst (etwas Ringlotte und Pfirsich) hinzu, gute Länge, viel Charakter, edler Nachhall

Speiseempfehlung

Schon jetzt perfekt zur heimischen, traditionellen Küche (Tafelspitz, Gebackenes, Beuschel ...).

Trinkempfehlung

Serviertemperatur: 8-10 °C; Glasempfehlung: Weißweinglas

Alkohol

13,0% vol.

Analysedaten

trocken

3,7 g/l Restzucker

5,6 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 30-jährigen
 Reben.

Reifepotenzial

2021-2025

Boden

Tiefgründiger Lössboden



Allergene
Enthält Sulfite

FLASCHE

Füllmenge

0,750l

GTIN

09120011722737

Gewicht leer

550 g

Höhe

35 cm

KARTON

Inhalt

6 Flaschen

GTIN

09120011722744

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.

