





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

13,5% vol.

Analysedaten

trocken

3,6 g/l Restzucker 4,5 g/l Säure

Rebsorte

Grüner Veltliner

Anbau

biologisch

Trinktemperatur

8-10 °C

Reifepotenzial

2023-2030

Vinifizierung

Ausbau: kalttemperierte Fermentation (20°C)

Klassifizierung

DAC

Ernte

Grüner Veltliner aus über 35-jährigen Rebstöcken.

Boden

Tiefgründiger Lössboden

Herkunft

Ried Dorner, Wagram DAC, Niederösterreich, Österreich





Bio 2022



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

Allergene Enthält Sulfite Nährwertepro 100mlBrennwert322 kJ/77 kcalKohlenhydrate1.16 gdavon Zucker0.36 g

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

FLASCHE

Füllmenge 0,7501

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)

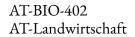
900 kg

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 bemühet 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.











Bio 2021

Glänzendes, noch jugendliches Gelb mit Zitruseffekten; 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

13,0% vol.

Analysedaten

trocken

3,7 g/l Restzucker 5,6 g/l Säure

Rebsorte

Grüner Veltliner

Anbau

biologisch

Trinktemperatur

8-10 °C

Reifepotenzial

2021-2025

Vinifizierung

Ausbau: kalttemperierte Fermentation (20°C)

Klassifizierung

DAC

Ernte

Grüner Veltliner aus 30-jährigen

Reben.

Boden

Tiefgründiger Lössboden

Herkunft

Ried Dorner, Wagram DAC, Niederösterreich, Österreich





Bio 2021



Allergene Enthält Sulfite

FLASCHE Füllmenge

0,7501

GTIN

09120011722737

Gewicht leer

550 g

Höhe 35 cm KARTON

Inhalt

6 Flaschen

GTIN

09120011722744

Abmessungen

36,0x25,0x17,0 cm

Gewicht (voll)

 $7.400\,\mathrm{g}$

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 bemühet 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.

