



# Wagram

## Zweigelt Classic 0,375l

### Bio 2020

Jugendliches Farbbild, mittleres Rubin mit Purpurglanz; verstrahlt von Beginn an Fruchtcharme mit reifen Kirschen und Heidelbeeren, dazu feine Amaretto-Würze; präsentiert sich am Gaumen als echter Klassiker, das charmante Fruchtspiel setzt sich hier fort, sanft, zart und samtig kommen Tannine auf, um eine wohltuende Struktur zu unterstützen, fruchtverspielt wird auch der unkomplizierte, doch stets niveauvolle Abgang gestaltet, zeigt Eleganz und Kompetenz mit sortentypischer, jugendlich geprägter Harmonie.

Verkostungsnotiz Prof. Dr. Walter Kutscher

Wenn es sich einrichten lässt, öffnen Sie die Flasche früher, dekantieren. Sie ca. 3 Stunden vorher, oder verwenden Sie ein Venturi-System zum unmittelbaren Ausschanken. Mit etwas Luft gewinnt dieser Wein enorm an Trinkspaß. Glasempfehlung: Bordeaux-Glas oder Chianti-Glas

Sorte: wird auch Rotburger genannt, eine Züchtung von Hr. Dr. Fritz Zweigelt aus den Sorten St. Laurent & Blaufränkisch

#### Speiseempfehlung

Ideal zu tomatisierten Pastagerichten.

#### Alkohol

**13,0% vol.**

#### Analysedaten

**trocken**

1,9 g/l Restzucker

4,7 g/l Säure

#### Rebsorte

Zweigelt

#### Vinifizierung

Ausbau: 14 Monate im großen  
Holzfass ausgereift

#### Herkunft

Wagram, Niederösterreich,  
Österreich

#### Anbau

biologisch

#### Klassifizierung

Qualitätswein

#### Trinktemperatur

17 °C

#### Boden

tiefgründiger Lössboden



Allergene  
Enthält Sulfite

FLASCHE

Füllmenge  
**0,375l**

GTIN  
09120011725684

Gewicht leer  
500 g

Höhe  
25 cm

KARTON

Inhalt  
**6 Flaschen**

GTIN  
09120011725691

Abmessungen  
21,0x30,5x14,5 cm

Gewicht (voll)  
5.600 g

PALETTE

Kartons pro Lage  
**14 Kartons**

Palettenart  
EUR-Palette (800x1200x144)

Lagen pro Palette  
7 Lagen

## 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.

