

Riesling

Wagram DAC Fels - Ortswein

Bio 2021

KOSTNOTIZ:

Helles Weißgelb, zarte Kohlensäurereste; in der Nase mineralisch anklingende Würze mit Kräuteranteilen und Steinobsthintergrund; am Gaumen von verspielter Spannung und Pikanz eingeleitet, zarte Fruchtsüße und ein Touch von Restsüße werden sofort von kerniger Säure eingefangen und integriert, dadurch entsteht ein abwechslungsreicher Dialog, der Zitrusfrucht, Kernobst und Steinobst auf vielschichtige Weise vermitteln kann, finessenreicher Nachhall.

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

Vinifikation:	kalttemperierte Fermentation
Herkunft:	Ried Schillingsberg/Wagram/Niederösterreich
Rebsorte:	Riesling
Ernte:	Oktober 2021
Kategorie:	Qualitätswein
Boden:	tiefgründiger Lössboden
Alkohol:	13,0% vol.
Gesamtsäure:	8,7 ‰
Restzucker:	3,9 g/l, trocken
Reifepotenzial:	2022-2025
Serviervorschlag:	8-10 °C
Trinkempfehlung:	Wir empfehlen ein Weißweinglas zu verwenden.



Riesling

Bio 2020

KOSTNOTIZ:

Jugendlich hell und glänzend präsentiert sich das Farbbild; mit feinen Zitrusnoten, Kernobst (Golden Delicious) und Steinobst (weißer Weingartenpfirsich, etwas grünelbe Marillen) ist das fruchtige Bukett konzipiert; am Gaumen kommt zur finessenreichen Säurestruktur ein Touch Extraktsüße hinzu, die versucht, etwas Balance zu vermitteln, doch die frische Pikanz behält die Oberhand und kann mit feinem Trinkfluss eine rassige Riesling-Reise über den gesamten Verlauf vermitteln.

Quelle: DS Prof.Dr. Walter KUTSCHER; Mai 2021

Vinifikation:	kalttemperierte Fermentation
Herkunft:	Ried Schillingsberg/Wagram/Niederösterreich
Rebsorte:	Riesling
Ernte:	Oktober 2020
Kategorie:	Qualitätswein
Boden:	tiefgründiger Lössboden
Alkohol:	12,5% vol.
Gesamtsäure:	5,9 ‰
Restzucker:	2,1 g/l, trocken
Reifepotenzial:	2021 – 2024
Serviervorschlag:	8-10 °C
Trinkempfehlung:	Wir empfehlen ein Weißweinglas zu verwenden.



Enthält
Sulfite

EAN Flasche
9120011721341

EAN Karton | 6Fl
9120011721358

AT-BIO-402
AT-Landwirtschaft



RIESLING

Ried Mitterweg 2017 • BIO

Sorte:	Riesling		
Typ:	Lagen - Wein		
Herkunft:	Ried Mitterweg, Wagram, Niederösterreich, Österreich		
Boden:	tiefgründiger Lössboden		
Ernte:	Oktober 2017		
Ausbau:	kalttemperierte Fermentation (20°C)		
Analyse:	Alk: 13 Vol% - Zucker: 5,5 gr/lt, trocken - Säure: 5,2 ‰		
Reifepotential:	2018-2022		
Abfüllung:	April 2018		
Önologe:	Peter Reiter – Franz Paschinger		
Verkostungsnotiz:	<p>(Noch) verhalten im Duft nach Steinobst, Zitrusfrüchten und nassen Steinen an einem Bach im Sommer, am Gaumen dann sehr saftige Zitrusfrucht, Limetten, Bergamotte und Grapefruit, auch ein wenig nach Marillen, klare, recht straffe Struktur, recht mineralisch-kühl, regt den Speichelfluss an, braucht etwas Zeit und Luft um sich zu entwickeln, dekantieren schadet nicht.</p> <p style="text-align: right;"><i>(Quelle: Helmut Knall WINE – GUIDE – AUSTRIA – 28.04.2018)</i></p>		
Serviertemp.:	8-10 °C		
Glas:	Junges Weißwein Glas		
Speiseempf.:	Passt zu Muscheln oder würzigen Fischgerichten, die dürfen auch etwas schärfer gewürzt sein.		
QR-Code:		EAN Code Flasche:	9120011728340
		EAN Code Karton:	9120011729064
			

Wir wünschen Ihnen eine „Schöne Zeit“
 Franz Paschinger, Dipl.-HLFL- Ing.
 Familie Paschinger, St. Urbanstr. 3, 3481 Fels am Wagram, Österreich
www.urbanihof.at, weingut@urbanihof.at T: +43 (2738) 2344, F: 2344-4