

Grüner Veltliner – *Grande Reserve* **BIO 2017**

KOSTNOTIZ:

Ein grossartiger Lagenwein, der die Kraft des Lössbodens ins Glas bringt. Im Duft ein ganzes Kräuterpotpourri, dunkle würzige Noten und mit Luft dann auch viel gelbe Frucht, Ananas, Äpfel, Grapefruit und ein wenig Marille, das setzt sich am Gaumen fort, wieder saftige gelbe Fruchtaromen, vielschichtig, cremige Textur umrahmt mit feiner Tanninstruktur, mineralische Würze, eben wie der Löss von dem er stammt, sehr gut strukturiert und balanciert, mit animierendem Frucht-Säure-Spiel, lang nachhallend. Hat Potential, um noch einige Jahre auf der Flasche zu reifen.

(Quelle: Helmut Knall WINE – GUIDE – AUSTRIA_ 12.2019)

Vinifikation:	kalttemperierte Fermentation - 8 Monate auf der Feinhefe ausgebaut
Herkunft:	Ried Dorner, Wagram, Niederösterreich, Österreich
Rebsorte:	Grüner Veltliner
Ernte:	Oktober 2017
Kategorie:	Qualitätswein – großer Lagenwein
Boden:	tiefgründiger Lössboden
Alkohol:	14% vol.
Gesamtsäure:	4,6 ‰
Restzucker:	5,9 g/l, trocken
Reifepotenzial:	2021 – 2025
Serviervorschlag:	8-10 °C
Trinkempfehlung:	Wir empfehlen den Wein zu karaffieren und ein Burgunderglas zu verwenden.



Enthält
Sulfite

EAN Flasche
9120011720191

EAN Karton | 6Fl
9120011720221

AT-BIO-402
AT-Landwirtschaft



GRÜNER VELTLINER

GRANDE RESERVE 2016 BIO

Sorte:	Grüner Veltliner
Typ:	Großer Lagenwein
Herkunft:	Ried Dorner, Wagram, Niederösterreich, Österreich
Boden:	tiefgründiger Lößboden
Ernte:	Oktober 2016
Ausbau:	kalttemperierte Fermentation (20°C) – 8 Monate auf der Feinhefe ausgebaut
Analyse:	Alk.: 13,5 %Vol – Zucker 8,8 gr/ltr – Säure: 4,4 ‰
Reifepotential:	2019-2025
Abfüllung:	August 2018
Önologe:	Peter Reiter – Franz Paschinger
Verkostungsnotiz:	Tief, fruchtig und kraftvoll schon im ersten hinein-riechen, mit "tropischen" gelben Fruchtaromen, etwas Marille, viel Passionsfrucht, Maracuja und Ananas aber auch würzige Wiesenkräuter, herrlich typischer Veltliner. Auch am Gaumen richtig vollmundig, schmelzig-cremig, mit saftiger gelber Frucht, elegant und doch lebendig, kein bisschen breit, mit animierender Säure, zart würzig im Finish und sehr lang im Nachhall. <i>(Quelle: Helmut Knall WINE – GUIDE – AUSTRIA)</i>
Serviertemp.:	8-10 °C
Glas:	Weißwein Glas
Speiseempf.:	Perfekter Begleiter zu kräftigen Pilzgerichten, speziell Steinpilze und Parasol.
 EAN Code Flasche: 9120011728364 EAN Code Karton: 9120011729095  AT - BIO - 402 AT - Landwirtschaft	

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