

Grüner Veltliner „1598“

Bio 2020

KOSTNOTIZ:

Intensives, leuchtendes Gelb mit Goldschimmer; in der Nase nobler, sortentypischer Fruchtcharakter mit Kernobstpräsenz, zart würzig präsentiert sich die Ergänzung dazu; am Gaumen elegante Säurestruktur im trockenen Umfeld, Fruchtanteile mit Golden Delicious und etwas Grapefruit, gemeinsam mit der wohlig gezähmten, harmonischen Säure ergibt sich ein geschmackvolles, Sorten-Stimmungsbild, schon jetzt ein Allrounder im Foodpairing.

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

Vinifikation:	kalttemperierte Fermentation – 8 Monate auf der Feinhefe ausgebaut
Herkunft:	Ried Dorner/Wagram-Niederösterreich
Rebsorte:	Grüner Veltliner
Ernte:	Oktober 2020
Kategorie:	Qualitätswein
Boden:	tiefgründiger Lössboden
Alkohol:	13% vol.
Gesamtsäure:	4,2 ‰
Restzucker:	2,3 g/l, trocken
Reifepotenzial:	2022 – 2027
Serviervorschlag:	8-10 °C
Trinkempfehlung:	Wir empfehlen, den Wein zu karaffieren und eher größere Gläser zu verwenden.



Enthält
Sulfite

EAN Flasche
9120011722423

EAN Karton | 6Fl
9120011722430

AT-BIO-402
AT-Landwirtschaft



Grüner Veltliner „1598“

Bio 2019

KOSTNOTIZ:

Leuchtendes, intensives Goldgelb; geruchlich von reifer, getrockneter Frucht sowie vom „Kuss des Holzes“ zusätzlich geadelt, röstig-würzig und trockenfruchtig; am Gaumen manifestiert sich die dezent internationale Stilistik durch den Holzeinsatz, lässt aber die Wagramer Lösswürze und die reifen Fruchthalte (dunkle Banane) ebenfalls zu Wort kommen, nobler, langer Nachhall

Quelle: DS Prof.Dr. Walter KUTSCHER; Oktober 2020

Vinifikation:	kalttemperierte Fermentation – 8 Monate auf der Feinhefe ausgebaut
Herkunft:	Ried Dorner/Wagram-Niederösterreich
Rebsorte:	Grüner Veltliner
Ernte:	Oktober 2019
Kategorie:	Qualitätswein
Boden:	tiefgründiger Lössboden
Alkohol:	13% vol.
Gesamtsäure:	4,4 ‰
Restzucker:	1,8 g/l, trocken
Reifepotenzial:	2020 – 2026
Serviervorschlag:	8-10 °C
Trinkempfehlung:	Wir empfehlen, den Wein zu karaffieren und eher größere Gläser zu verwenden.



GRÜNER VELTLINER „1598“ ERNTE 2018 BIO

Sorte:	Grüner Veltliner		
Typ:	Großer Lagenwein		
Herkunft:	Ried Dorner, Wagram, Niederösterreich, Österreich		
Boden:	tiefgründiger Lößboden		
Ernte:	Oktober 2018		
Ausbau:	kalttemperierte Fermentation (20°C) – 8 Monate auf der Feinhefe ausgebaut		
Analyse:	Alk.: 13,0 %Vol – Zucker 4,1 gr/ltr – Säure: 4,4 ‰		
Reifepotential:	2019-2025		
Abfüllung:	August 2019		
Önologe:	Peter Reiter – Franz Paschinger		
Verkostungsnotiz:	<p>Braucht etwas Zeit und Luft im Glas, um den vielschichtigen Duft zu entfalten, dann duften gelbe Fruchtaromen, würzige "braune" Mineralik und einige Wiesenkräuter aus dem Glas. Auch am Gaumen wieder gelbe Fruchtaromen, sehr saftig und vollmundig, cremige Textur vom langen Ausbau auf der Feinhefe, erdig-mineralisch, zart würzig, sehr gut strukturiert und balanciert, mit animierendem Frucht-Säure-Spiel, lang nachhallend.</p> <p style="text-align: right;"><i>Quelle: Helmut Knall WINE – GUIDE – AUSTRIA</i></p>		
Serviertemp.:	8-10 °C		
Glas:	Wir empfehlen, den Wein zu karaffieren und eher grössere Gläser zu nehmen.		
Speiseempf.:	Passt gut zu kraftvollen Fisch-Gerichten, wie Waller oder Karpfen.		
QR-Code:		EAN Code Flasche: 9120011720146 EAN Code Karton: 9120011720214	 

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

Grüner Veltliner „1598“

Bio 2017

KOSTNOTIZ:

Vielschichtiger Duft, typisch Löss, typisch Wagram, kraftvoll mit dieser würzigen "braunen" Mineralik, braucht etwas Luft im Glas, dann duften reife gelbe Früchte, Äpfel und Ananas, auch etwas Marille, sowie Grapefruit und Wiesenkräuter. Am Gaumen wieder gelbe Fruchtaromen, sehr saftig, zart-cremige Textur vom langen Ausbau auf der Feinhefe, vollmundig, erdig-mineralisch, würzig, lebendiges Frucht-Säure-Spiel, gut balanciert und strukturiert, lang nachhallend. Hat Potential für einige Jahre im Keller.

Quelle: DS Prof.Dr. Walter KUTSCHER; Oktober 2020

Vinifikation:	kalttemperierte Fermentation – 8 Monate auf der Feinhefe ausgebaut
Herkunft:	Ried Dorner/Wagram-Niederösterreich
Rebsorte:	Grüner Veltliner
Ernte:	Oktober 2017
Kategorie:	Qualitätswein
Boden:	tiefgründiger Lössboden
Alkohol:	13,5% vol.
Gesamtsäure:	4 ‰
Restzucker:	8,2 g/l, trocken
Reifepotenzial:	2019 – 2025
Serviervorschlag:	8-10 °C
Trinkempfehlung:	Wir empfehlen, den Wein zu karaffieren und eher größere Gläser zu verwenden.



GRÜNER VELTLINER „1598“ ERNTTE 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) – 3 Monate auf der Feinhefe ausgebaut		
Analyse:	Alk.: 13,5 %Vol – Zucker 3,1 gr/lt – Säure: 5,4 ‰		
Reifepotential:	bis 2025		
Abfüllung:	August 2017		
Önologe:	Peter Reiter – Franz Paschinger		
Beschreibung:	<p>Sehr typisch im vielschichtigen Duft, typisch Wagram, typisch Löss, kraftvoll mit "brauner" Mineralik, mit etwas Luft im Glas duften reife, gelbe Früchte, Äpfel und Steinobst, sowie etwas Grapefruit und Wiesenkräuter. Am Gaumen saftige gelbe Fruchtaromen, cremige Textur vom langen Ausbau auf der Feinhefe, vollmundig, typische erdig-mineralische Würze, lebendiges Frucht-Säure-Spiel, fein strukturiert und sehr lang nachhallend. Schon recht zugänglich, darf aber auch noch mindestens einige Zeit auf der Flasche reifen. Am besten zwischen 2019 und 2022. Wir empfehlen, den Wein zu karaffieren und grosse Gläser zu nehmen.</p> <p style="text-align: right;"><i>(Quelle: Helmut Knall WINE – GUIDE – AUSTRIA)</i></p>		
Serviertemp.:	8-10 °C		
Glas:	Weißwein Glas		
Speiseempf.:	Passt gut zu Pilzgerichten oder kraftvollen Fisch-Gerichten, wie Waller oder Karpfen.		
QR-Code:		EAN Code Flasche:	9120011728296
		EAN Code Karton:	9120011728944
	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.urbanihof.at, weingut@urbanihof.at T: +43 (2738) 2344, F: 2344-4