

# Merlot Rosé

**Bio 2021**

## KOSTNOTIZ:

Schüchternes, zartes Lachsrosa; in der Nase feine Fruchtphalanx, die von Weicheln über Herzkirschen bis zu roten und dunklen Beeren hinüberreicht; am Gaumen voll und reif, doch mit finessenreicher Fruchtsäure ausgestattet, hinter der Fruchtfolge kommt immer mehr zarte, strukturverleihende Herbe mit ins Spiel, von wohldosierter Kraft und Wärme getragen, inszeniert sich als gut durchtrainierter, kraftvoller Rosé, der beim Foodpairing eine blendende Figur macht. Frischkäse, Lachsbrötchen, Speck und Schinkenstehen als Foodpairing-Partner bereit.

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

---

<b>Vinifikation:</b>	kalttemperierte Fermentation
<b>Herkunft:</b>	Ried Hammergraben/Wagram/Niederösterreich/Österreich
<b>Rebsorte:</b>	Merlot
<b>Ernte:</b>	Oktober 2021
<b>Kategorie:</b>	Qualitätswein
<b>Boden:</b>	tiefgründiger Lössboden
<b>Alkohol:</b>	13,5% vol.
<b>Gesamtsäure:</b>	6,0 ‰
<b>Restzucker:</b>	2,5 g/l, trocken
<b>Reifepotenzial:</b>	2022 – 2024
<b>Serviervorschlag:</b>	8-10 °C
<b>Trinkempfehlung:</b>	Wir empfehlen ein Weißwein Glas zu verwenden.



# Merlot Rosé

**Bio 2020**

## KOSTNOTIZ:

Elegantes, zartes Lachsrosa; in der Nase feine Fruchtfolge mit zartem Beerencharakter, ein Hauch von Johannisbeeren, etwas Weichseln, dazu zart vegetabile, schotige Anteile, die sich mit Würze vermenget verbreiten; am Gaumen von trockener, frischer Art eingeleitet, saftig und kokett, zeigt bei aller Leichtigkeit auch Struktur, von „pikanter Reife“ und wohligen Klassikmerkmalen gekennzeichnet, mehr Speisenbegleiter als Aperitif.

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

---

<b>Vinifikation:</b>	kalttemperierte Fermentation
<b>Herkunft:</b>	Ried Hammergraben/Wagram/Niederösterreich/Österreich
<b>Rebsorte:</b>	Merlot
<b>Ernte:</b>	Oktober 2020
<b>Kategorie:</b>	Qualitätswein
<b>Boden:</b>	tiefgründiger Lössboden
<b>Alkohol:</b>	12,0% vol.
<b>Gesamtsäure:</b>	5,4 ‰
<b>Restzucker:</b>	2,8 g/l, trocken
<b>Reifepotenzial:</b>	2022 – 2024
<b>Serviervorschlag:</b>	8-10 °C
<b>Trinkempfehlung:</b>	Wir empfehlen ein Weißwein Glas zu verwenden.



---

Enthält Sulfite	EAN Flasche 9120011721709	EAN Karton   6Fl 9120011721716	AT-BIO-402 AT-Landwirtschaft
--------------------	------------------------------	-----------------------------------	---------------------------------



# Merlot Rosé

**Bio 2019**

## KOSTNOTIZ:

Zartes Zwiebelschalenrosa mit orangen Reflexen; pendelt im Geruch zwischen Pralinenfüllung, weißer Schokolade und fruchtigen Beerenanteilen; am Gaumen mit cremiger Textur eingeleitet, ein Touch von Marshmallows, ein Hauch Johannisbeeren (Cassis), abermals weiße Schokolade und etwas heller Nougat, mit wohligem Druck und cremiger „Pikanz“ im Nachhall, guter Speisenbegleiter und für Outdoor-Grillfeste geeignet.

*Quelle: DS Prof.Dr. Walter KUTSCHER; April 2020*

---

<b>Vinifikation:</b>	kalttemperierte Fermentation
<b>Herkunft:</b>	Ried Hammergraben/Wagram/Niederösterreich/Österreich
<b>Rebsorte:</b>	Merlot
<b>Ernte:</b>	Oktober 2019
<b>Kategorie:</b>	Qualitätswein
<b>Boden:</b>	tiefgründiger Lössboden
<b>Alkohol:</b>	13% vol.
<b>Gesamtsäure:</b>	5,0 ‰
<b>Restzucker:</b>	1,2 g/l, trocken
<b>Reifepotenzial:</b>	2020 – 2022
<b>Serviervorschlag:</b>	8-10 °C
<b>Trinkempfehlung:</b>	Wir empfehlen ein Weißwein Glas zu verwenden.



---

Enthält  
Sulfite

EAN Flasche  
9120011720399

EAN Karton | 6Fl  
9120011720405

AT-BIO-402  
AT-Landwirtschaft



# MERLOT ROSÉ

## 2018 • BIO

Sorte:	Merlot		
Typ:	Lagen - Wein		
Herkunft:	Ried Hammergraben, Wagram, Niederösterreich, Österreich		
Boden:	Löss- Lehm Boden		
Ernte:	September 2018		
Ausbau:	kalttemperierte Fermentation (18°C)		
Analyse:	Alk: 12 Vol% - Zucker: 1,6 gr/lt, trocken - Säure: 4,9 ‰		
Reifepotential:	2019-2021		
Abfüllung:	April 2019		
Önologe:	Peter Reiter – Franz Paschinger		
Verkostungsnotiz:	<p>Einladend duftig und zart würzig, nach roten Ribiseln, Herz-Kirschen und feiner Kräuterwürze, erinnert ein wenig an einen Spätsommer in der Provence. Auch am Gaumen saftige rotbeerige Frucht, wieder zart würzig, mittelkräftige Statur, frisch-saftig und knackig mit lebendigem Frucht-Säure-Spiel und saftigem Nachhall.</p> <p style="text-align: right;"><i>Quelle: Helmut Knall WINE – GUIDE – AUSTRIA, Mai 2019</i></p>		
Serviertemp.:	8-10 °C		
Glas:	Weißwein Glas		
Speiseempf.:	Für das Sommerfest auf der Terrasse, zu gegrillten Gemüsen oder zum Burger.		
QR-Code:		EAN Code Flasche:	9120011728456
		EAN Code Karton:	9120011729200
		<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; display: inline-block;">         AT - BIO - 402          AT - Landwirtschaft       </div>	

Wir wünschen Ihnen eine „Schöne Zeit“  
Franz Paschinger, Dipl.-HLFL- Ing.

Familie Paschinger, St. Urbanstr. 3, 3481 Fels am Wagram, Österreich  
[www.urbanihof.at](http://www.urbanihof.at), [weingut@urbanihof.at](mailto:weingut@urbanihof.at)  
 T: +43 (2738) 2344, F: 2344-4