



Wagram DAC Fels Riesling

Bio 2023

Jugendliches Farbbild mit grünen Reflexen; zarte Steinobstnoten werden mit Zitrus und Kernobst auf elegante Weise vermengt und mit Würzeaspekten vervollkommen; sortentypische Säurepikanz und saftig-reifes Steinobst und Kernobst leiten den Gaumenpart ein, mit Fruchtsüße und Finesse wird Spannung erzeugt, etwas Zitrusnoten (Grapefruit) und Steinobst (Marille und Weingartenpfirsich) runden ein vielfältiges Fruchtbild auf anregende Weise ab, macht Spaß, zeigt Niveau und bringt jetzt schon Lust auf die ersten warmen Tage zum Outdoor-Verkosten.

Verkostungsnotiz: Prof.Dr, Walter Kutscher, Februar 24

Speiseempfehlung

Shrimpscocktail

Trinkempfehlung

am schönsten jung getrunken, jedoch Lagerpotential. Glasempfehlung: Jung-Weißweinglas

Alkohol

13,0% vol.

Analysedaten

trocken

4,5 g/l Restzucker

6,8 g/l Säure

Rebsorte

Riesling

Anbau

biologisch

Trinktemperatur

8–10 °C

Reifepotenzial

2024–2026

Vinifizierung

Ausbau: kalttemperierte

Fermentation (20°C)

Klassifizierung

DAC

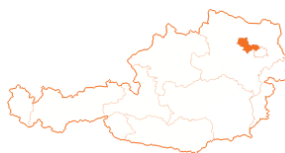
Boden

tiefgründiger Lössboden

Herkunft

Fels, Wagram DAC,

Niederösterreich, Österreich



Zutaten

Trauben, konzentrierter Traubenmost,
Konservierungsmittel: Sulfite.

Allergene

Enthält Sulfite

Nährwerte

pro 100ml

Brennwert 325 kJ/78 kcal
Kohlenhydrate 1.3 g
davon Zucker 0.5 g

Enthält geringe Mengen an: Fett, gesättigte
Fettsäuren, Eiweiß, Salz

FLASCHE

Füllmenge

0,750l

GTIN

09120011725943

Gewicht leer

550 g

Höhe

35 cm

KARTON

Inhalt

6 Flaschen

GTIN

09120011725950

Abmessungen

36,0x17,0x25,0 cm

Gewicht (voll)

7.400 g

PALETTE

Kartons pro Lage

21 Kartons

Palettenart

EUR-Palette (800x1200x144)

Lagen pro Palette

5 Lagen

Palettengewicht (voll)

900 kg

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.



Wagram DAC Riesling

Bio 2021

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

Vinifizierung:	Ausbau: kalttemperierte Fermentation (20°C)
Herkunft:	Ried Schillingsberg/Wagram DAC/Niederösterreich/Österreich
Rebsorte:	Riesling
Klassifizierung:	DAC
Boden:	tiefgründiger Lössboden
Alkohol:	13,0% vol.
Gesamtsäure:	8,7 g/l
Restzucker:	3,9 g/l, trocken
Anbau:	biologisch
Reifepotenzial:	2022–2025
Trinktemperatur:	8–10 °C
Speiseempfehlung:	Passt perfekt zu Fisch und Sushi und auch zu Muscheln, Tintenfisch & Co., die dürfen auch ruhig etwas schärfer gewürzt sein, verträgt also durchaus auch asiatische Rezepte.
Trinkempfehlung:	am schönsten jung getrunken, jedoch Lagerpotential. Glasempfehlung: Jung-Weißweinglas



Enthält
Sulfite

GTIN Flasche
9120011722522

GTIN Karton | 6 Flaschen
9120011722539

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