



Staubiger

Bio 2025

Young Boy unfiltriert

Hefetrüb im Ausdruck; feine Würze, zarte Aromatik, hefige Präsenz, mit jugendlichen Attributen versehen; am Gaumen überraschend keckes, animierendes Säurebild, saftig und knackig, mit euphorischer Jugend behaftet, gut strukturiert, unkompliziertes, archaisches Finish; eignet sich als Speisenbegleiter wie auch als Aperitif, für Liebhaber dieser „aussterbenden“ Spezies sehr wohl geeignet.

Verkostungsnotiz Prof. Dr. Walter Kutscher 10/2025

Speiseempfehlung

Empfiehlt sich besonders zu einer klassischen Brettljause, zu herzhaften Wildgerichten sowie zum traditionellen Martinigansl.

Trinkempfehlung

Serviervorschlag: 8-10 °C; Reifepotenzial: am schönsten im Herbst, Winter bis Jänner 2026.
Hervorragender Geschmack bis Dezember 2026 (Feinhefelagerung stabilisiert die feinen Aromen)

Alkohol

12,0% vol.

Analysedaten

trocken

2,5 g/l Restzucker
6,5 g/l Säure

Rebsorte

Rivaner

Anbau

biologisch

Vinifizierung

gerebelt, mit 18° temperiert im Stahltank vergoren, wurde nach der Gärung von der Gärhefe abgezogen und unfiltriert mit der Feinhefe unter Co2 Gegendruck abgefüllt (daher eine verlängerte Haltbarkeit)

Klassifizierung

Qualitätswein

Boden

tiefgründiger Lössboden



Allergene
Enthält Sulfite

FLASCHE

750 ml

KARTON

6 Flaschen

EUR-PALETTE

630 Flaschen

5 Lagen x 21 = 105 Kartons

GTIN

09120011729491

GTIN

9120011729507

Gewicht (leer)

550 g

Gewicht (voll)

7.400 g

Gewicht (voll)

900 kg

Abmessungen

7,8 x 7,8 x 35 cm (T x B x H)

Abmessungen

25 x 17 x 36 cm (T x B x H)

Abmessungen

120 x 80 x 194,4 cm (T x B x H)

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.



St. Urbanstraße 3

3481 Fels am Wagram, Österreich

+43 2738 2344

✉ weingut@urbanihof.at

www www.urbanihof.at

🍷 Urbanihof - BioWeingut

📍 BIO-Weingut Urbanihof