



Uhudler Frizzante

Prickelndes Duftfeuerwerk nach Erdbeeren und Jasmin

Klassische Uhudlerfarbe, „gekochtes“ Granat und Karminrot, orange Reflexe, eher helleres Rosé-Zwiebelschalen-Design; intensive Uhudlernoten im Geruch, mit Walderdbeeren, Gummibärchen und Zuckerwatte, „kitschig“ und plakativ; am Gaumen mit dezenter Süße und prickelnder Säurepikanz gleichsam auf spannende Weise aufbereitet, im süßsauren Bereich (trotzdem trocken) wird hier charakteristisches Uhudler-Feeling über den gesamten Verlauf inszeniert, langer, intensiver, aromatischer Nachhall, sehr sortentypisch, gelungenes Experiment.

Verkostungsnotiz Walter Kutscher, Juni 2023

Speiseempfehlung

Individueller Aperitif, passt zu Frischkäse (am besten von der Ziege), aber auch zu exotischen Gerichten mit fruchtigen Anteilen.

Alkohol

12,0% vol.

Analysedaten

trocken

Rebsorte

Uhudler

Klassifizierung

Perlwein mit zugesetzter
Kohlensäure

Herkunft

Österreich

Anbau

konventionell



Allergene
Enthält Sulfite

FLASCHE

Füllmenge
0,750l

GTIN
09120011721723

Gewicht leer
900 g

Höhe
30.5 cm

KARTON

Inhalt
6 Flaschen

GTIN
09120011723789

Abmessungen
20,5x33,5x24,5 cm

Gewicht (voll)
10.300 g

PALETTE

Kartons pro Lage
12 Kartons

Palettenart
EUR-Palette (800x1200x144)

Lagen pro Palette
5 Lagen

Palettengewicht (voll)
645 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.

