URBANIHOF
1598
BIO · WEINGUT · FELS

Wagram DAC Ried Brunnthal
Grüner Veltliner Wagramer Selektion
Bio 2022

Strahlendes Gelb mit jugendlichem Grünschimmer; feine, klare Frucht entströmt dem Glas, gelber Apfel (Golden Delicous) und Klarapfel, etwas Ananas, Rhabarber, angereichert wird das ganze Fruchtensemble mit einem zarten Würzehauch; elegant und doch auf konzentrierte Art lässt sich die Sortentypizität auch am Gaumen wahrnehmen, der Dialog aus Frucht und Würze wird hier etwas intensiver geführt, ein zart vegetabiler Touch mit Kräuternoten komplettiert das Sortenerlebnis.

Verkostungsnotiz: Walter Kutscher April 2023

Vinifizierung:	Ausbau: kalttemperierte Fermentation (18°C)
Herkunft:	Ried Brunnthal/Wagram DAC/Niederösterreich/Österreich
Rebsorte:	Grüner Veltliner
Klassifizierung:	DAC
Boden:	tiefgründiger Lössboden
Alkohol:	13,0% vol.
Gesamtsäure:	4,3 g/l
Restzucker:	3,5 g/l, trocken
Anbau:	biologisch
Reifepotenzial:	2023–2029
Trinktemperatur:	8–10 °C
Speiseempfehlung:	Passt zu kräftigen und würzigen Speisen, wie Tafelspitz oder Pilzgerichten.
Trinkempfehlung:	am schönsten jung getrunken, jedoch Lagerpotential. Glasempfehlung: Weißweinglas

Enthält	**GTIN Flasche**	**GTIN Karton | 6 Flaschen**	
Sulfite	9120011724472	9120011724489	AT-BIO-402 AT-Landwirtschaft

URBANIHOF
1598
BIO · WEINGUT · FELS

Wagram DAC Ried Brunnthal
Wagramer Selektion Grüner Veltliner
Bio 2021

Strohgelber Glanz, noch zarter Kohlensäurerand;
grüne Nuss, Kräuternoten, feine Würze und Fruchtmomente mit Grapefruit sowie Kernobst prägen das Bukett; saftiger Einstieg am Gaumen, wobei noch zarte Kohlensäure mitspielt, gleichzeitig anregend und harmonisch, dabei mit wohldosierter Kraft ausgestattet, bringt aber auch balancierte Säure mit, noch deutlich jugendlich veranlagt, doch mit spürbaren Ressourcen ausgestattet.

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

Vinifizierung:	Ausbau: kalttemperierte Fermentation (18°C)
Herkunft:	Ried Brunnthal/Wagram DAC/Niederösterreich/Österreich
Rebsorte:	Grüner Veltliner
Klassifizierung:	DAC
Boden:	tiefgründiger Lössboden
Alkohol:	13,0% vol.
Gesamtsäure:	5,8 g/l
Restzucker:	1,8 g/l, trocken
Anbau:	biologisch
Reifepotenzial:	2022–2028
Trinktemperatur:	8–10 °C
Speiseempfehlung:	Passt zu kräftigen und würzigen Speisen, wie Tafelspitz oder Pilzgerichten.
Trinkempfehlung:	am schönsten jung getrunken, jedoch Lagerpotential. Glasempfehlung: Weißweinglas

Enthält	**GTIN Flasche**	**GTIN Karton | 6 Flaschen**	
Sulfite	9120011722560	9120011722577	AT-BIO-402 AT-Landwirtschaft

URBANIHOF
1598
BIO · WEINGUT · FELS

Wagram
Grüner Veltliner Wagramer Selektion
Bio 2020

Noch jugendlich leuchtendes Strohgelb mit zart goldenem Schimmer; im Bukett reife, in Gelb gehaltene Frucht mit zartem, gebiets- und sortentypischem Würzeschleier, pendelt zwischen nussig und fruchtig, wobei der Kernobstanteil derzeit noch die Oberhand behält; am Gaumen perfekt strukturiert, kann mit Reife, Säurebalance und Sortentypizität ein harmonisch-spannendes Gesamtbild präsentieren, hat genügend Kraft auch für vielseitigen Einsatz beim Foodpairing.

Vinifizierung:	Ausbau: kalttemperierte Fermentation (18°C); Önologe: Andreas Greil – Franz Paschinger
Herkunft:	Brunnthal/Wagram/Niederösterreich/Österreich
Rebsorte:	Grüner Veltliner
Klassifizierung:	Qualitätswein
Alkohol:	12,5% vol.
Gesamtsäure:	5,3 g/l
Restzucker:	2,3 g/l, trocken
Anbau:	biologisch
Speiseempfehlung:	Passt zu kräftigen und würzigen Speisen, wie Tafelspitz oder Pilzgerichten.
Trinkempfehlung:	Serviertemperatur: 8-10 °C; Erfahrungsgemäß erreicht der Wein nach 2 Jahren seinen Genusshöhepunkt, der dann je nach Lagertemperatur (ideal 10-15°) mehrere Jahre anhält. Glasempfehlung: Weißweinglas

Enthält	GTIN Flasche	GTIN Karton	
Sulfite	–	–	AT-BIO-402 AT-Landwirtschaft