



Wagram DAC Ried Brunnthal Grüner Veltliner Wagramer Selektion Bio 2023

Glänzendes Strohgelb; in der Nase feine Würze mit zart toastigen Anteilen und Kräuterkapitalchen, der Holzeinsatz präsentiert sich zu Beginn etwas schüchtern, um mit Luft an Intensität zuzulegen; die elegante röstige Würze kommt dann auch am Gaumen deutlich zum Vorschein, Trockenfruchtaromen wie gedörrte Apfelspalten begleiten den hellröstigen Verlauf, präsentiert sich mit deutlichen Ressourcen, am besten Weg, erwachsen zu werden.

Verkostungsnotiz: Prof.Dr Walter Kutscher, Februar 2024

Speiseempfehlung

Jakobsmuscheln mit brauner Butter, kann noble, doch kräftige Meeresbewohner auf ästhetische Weise begleiten.

Trinkempfehlung

am schönsten jung getrunken, jedoch Lagerpotential. Glasempfehlung: Weißweinglas

Alkohol

12,5% vol.

Analysedaten

trocken

3,6 g/l Restzucker

4,4 g/l Säure

Rebsorte

Grüner Veltliner

Vinifizierung

Ausbau: kalttemperierte
Fermentation (18°C)

Herkunft

Ried Brunnthal, Wagram DAC,
Niederösterreich, Österreich

Anbau

biologisch

Klassifizierung

DAC

Trinktemperatur

8–10 °C

Boden

tiefgründiger Lössboden

Reifepotenzial

2024–2029



Zutaten

Trauben, konzentrierter Traubenmost,
Konservierungsmittel: Sulfite. Unter
Schutzatmosphäre abgefüllt.

Allergene

Enthält Sulfite

Nährwerte

pro 100ml
Brennwert 311 kJ/74 kcal
Kohlenhydrate 1.4 g
davon Zucker 0.4 g

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

FLASCHE

Füllmenge

0,750l

GTIN

09120011725929

Gewicht leer

550 g

Höhe

35 cm

KARTON

Inhalt

6 Flaschen

GTIN

09120011725936

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 Ried Brunnthal Grüner Veltliner Wagramer Selektion Bio 2022

Strahlendes Gelb mit jugendlichem Grünschimmer; feine, klare Frucht entströmt dem Glas, gelber Apfel (Golden Delicious) und Klarapfel, etwas Ananas, Rhabarber, angereichert wird das ganze Fruchtensemble mit einem zarten Würzhauch; 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

Speiseempfehlung

Passt zu kräftigen und würzigen Speisen, wie Tafelspitz oder Pilzgerichten.

Trinkempfehlung

am schönsten jung getrunken, jedoch Lagerpotential. Glasempfehlung: Weißweinglas

Alkohol

13,0% vol.

Analysedaten

trocken

3,5 g/l Restzucker

4,3 g/l Säure

Rebsorte

Grüner Veltliner

Vinifizierung

Ausbau: kalttemperierte

Fermentation (18°C)

Herkunft

Ried Brunnthal, Wagram DAC,

Niederösterreich, Österreich

Anbau

biologisch

Klassifizierung

DAC

Trinktemperatur

8–10 °C

Boden

tiefgründiger Lössboden

Reifepotenzial

2023–2029



Allergene
Enthält Sulfite

FLASCHE

Füllmenge

0,750l

GTIN

09120011724472

Gewicht leer

550 g

Höhe

35 cm

KARTON

Inhalt

6 Flaschen

GTIN

09120011724489

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.



Grüner Veltliner

Wagrainer Selektion

Bio 2020

KOSTNOTIZ:

Strohgelber Glanz; in der Nase klassischer Mix aus Frucht und Würze, zusammengesetzt aus feiner Kernobstvielfalt (gelber Apfel, Birne und etwas Quitte), dominierend über einen zart nussigen Würzhauch; am Gaumen elegant und saftig von Beginn an, kann alle Erwartungen an einen Veltliner-Klassiker sofort erfüllen, die Säure weist zugleich Pikanz und Balance auf, die Struktur ist im trinkfreudigen Mittelbereich angesiedelt, Eleganz und Finesse finden zueinander.

Quelle: DS Prof.Dr. Walter KUTSCHER; Mai 2021

Vinifikation:	kalttemperierte Fermentation
Herkunft:	Ried Brunnthäl/Wagram/Niederösterreich/Österreich
Rebsorte:	Grüner Veltliner
Ernte:	Oktober 2020
Kategorie:	Qualitätswein
Boden:	tiefgründiger Lössboden
Alkohol:	12,5% vol.
Gesamtsäure:	5,3 ‰
Restzucker:	2,3 g/l, trocken
Reifepotenzial:	2021 – 2027
Serviervorschlag:	8-10 °C

Trinkempfehlung: Wir empfehlen ein Weißweinglas zu verwenden.



Enthält
Sulfite

EAN Flasche
9120011721648

EAN Karton | 6Fl
9120011721655

AT-BIO-402
AT-Landwirtschaft

