URBANIHOF
1598
BIO · WEINGUT · FELS

Wagram DAC Fels
Gelber Muskateller
Bio 2023

Helles, jugendlich reduktives Weißgelb; feine, jugendliche Duftnoten vermählen sich mit sortentypischen Akzenten, florale Präsenz steht im Vordergrund, etwas Muskatduft durchdringt die jugendliche Phalanx, Weißdorn, Hollerblüten und etwas Jasmin, mit Zitrus, Grapefruit und grünem Apfel vermengt; saftig, elegant und beschwingt beginnt der Gaumenpart, leichtgewichtig, mit jugendlichem Flair, fruchtig und floral, finessenreich und vielschichtig, animierendes Aperitif-Erlebnis, das auch zur asiatisch angehauchten Fusionsküche im leichten Bereich passt.

Quelle: Prof.Dr.Walter KUTSCHER, Jänner 2024

Vinifizierung:	Ausbau: kalttemperierte Fermentation (18°C)
Herkunft:	Fels/Wagram DAC/Niederösterreich/Österreich
Rebsorte:	Gelber Muskateller
Klassifizierung:	DAC
Boden:	tiefgründiger Lössboden
Alkohol:	12,0% vol.
Gesamtsäure:	6,8 g/l
Restzucker:	4,0 g/l, trocken
Anbau:	biologisch
Reifepotenzial:	2023–2027
Trinktemperatur:	8–10 °C
Speiseempfehlung:	Passt perfekt zur asiatisch angehauchten Fusionsküche im leichten Bereich.
Trinkempfehlung:	am schönsten jung getrunken. Glasempfehlung: Weißweinglas

Enthält	**GTIN Flasche**	**GTIN Karton | 6 Flaschen**	
Sulfite	9120011725844	9120011725851	AT-BIO-402 AT-Landwirtschaft