



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 vermenget; 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

Speiseempfehlung

Passt perfekt zur asiatisch angehauchten Fusionsküche im leichten Bereich.

Trinkempfehlung

am schönsten jung getrunken. Glasempfehlung: Weißweinglas

Alkohol

12,0% vol.

Analysedaten

trocken

4,0 g/l Restzucker

6,8 g/l Säure

Rebsorte

Gelber Muskateller

Vinifizierung

Ausbau: kalttemperierte

Fermentation (18°C)

Herkunft

Fels, Wagram DAC,

Niederösterreich, Österreich

Anbau

biologisch

Klassifizierung

DAC

Trinktemperatur

8–10 °C

Boden

tiefgründiger Lössboden

Reifepotenzial

2023–2027



Zutaten

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

Allergene

Enthält Sulfite

Nährwerte

pro 100ml
Brennwert 301 kJ/72 kcal
Kohlenhydrate 1.2 g
davon Zucker 0.4 g

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

FLASCHE

Füllmenge

0,750l

GTIN

9120011725844

Gewicht leer

550 g

Höhe

35 cm

KARTON

Inhalt

6 Flaschen

GTIN

9120011725851

Abmessungen

36,0x25,0x17,0 cm

Gewicht (voll)

7.400 g

PALETTE

Kartons pro Lage

21 Kartons

Palettenart

EUR-Palette (800x1200x144)

Lagen pro Palette

4 Lagen

Palettengewicht (voll)

720 kg

Bioweingut Urbanihof

