



Wagram DAC Fels Grüner Veltliner 4U

Bio 2023

Der duftige Weinbegleiter das ganze Jahr hindurch.

Helles, zartes Gelb mit Grünreflexen; perfekter Dialog aus Frucht und Würze, verspielte Kernobstnoten mit etwas exotischen Kapitälnoten sowie zart nussig-lössiger Beteiligung; versprüht auch am Gaumen jugendliche Euphorie mit Finesse und Frucht-Vielfalt, reduktive Eleganz setzt verführerischen Charme bis zum unkomplizierten, niveaувollen Abgang ein.

Verkostungsnotiz: Prof. Dr. Walter Kutscher, Februar 2023

Speiseempfehlung

Leichte Vorspeisen auf Salatbasis

Trinkempfehlung

Am schönsten jung getrunken,
Glasempfehlung: Jungweißweinglas

Alkohol

12,0% vol.

Analysedaten

trocken

3,5 g/l Restzucker
5,7 g/l Säure

Rebsorte

Grüner Veltliner

Vinifizierung

Ausbau: Kalttemperierte
Fermentation (18 Grad C)

Herkunft

Fels, Wagram DAC,
Niederösterreich, Österreich

Anbau

biologisch

Klassifizierung

DAC

Trinktemperatur

8–10 °C

Boden

tiefgründiger Lössboden

Reifepotenzial

2024–2025



Zutaten

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

Allergene

Enthält Sulfite

Nährwerte

pro 100ml

Brennwert 300 kJ/72 kcal
Kohlenhydrate 1.3 g
davon Zucker 0.3 g

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

FLASCHE

Füllmenge

0,750l

GTIN

9120011725882

Gewicht leer

550 g

Höhe

35 cm

KARTON

Inhalt

6 Flaschen

GTIN

9120011725899

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

