



Wagram DAC Fels

Grüner Veltliner 4U

Bio 2025

Der duftende Wein begleitet das ganze Jahr über.

Helles, fast noch reduktives Farbbild; klassische Sortentypizität, mit jugendlichen Effekten verbunden, Fruchtspiel mit Kernobst-Dominanz und zarter Zitrusbeteiligung samt elegantem Würzspiel im Veltliner-Look, noch sehr verspielt; elegantes Säurespiel zu Beginn am Gaumen, kann bei mittleren Maschen Trinkfluss vermitteln, auch retronasal kommt der Frucht-Würze-Dialog zur Geltung, etwas grüner Apfel, Grapefruit, Rhabarber sowie grüngelbes Steinobst vermitteln in Verbindung mit saftigem Säurespiel animierende Effekte samt Sommer- und Terrassen-Feeling. Speisenempfehlung: wartet auf die leichte, sommerliche Vorspeisenküche oder Canapés für Outdoor-Partys.

Quelle: Prof.Dr. Walter Kutscher, Februar 2026

Speiseempfehlung

Leichte Vorspeisen auf Salatbasis

Trinkempfehlung

Am schönsten jung getrunken,

Glasempfehlung: Jungweißweinglas

Alkohol

12,0% vol.

Analysedaten

trocken

3,4 g/l Restzucker

6,2 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



Allergene
Enthält Sulfite

FLASCHE

750 ml

KARTON

6 Flaschen

PALETTE

630 Flaschen

5 Lagen x 21 = 105 Kartons

GTIN

09120011729651

GTIN

09120011729668

Gewicht (leer)

550 g

Gewicht (voll)

7.400 g

Gewicht (voll)

900 kg

Abmessungen

7,8 x ? x 35 cm (T x B x H)

Abmessungen

25 x 17 x 36 cm (T x B x H)

Abmessungen

120 x 80 x 194,4 cm (T x B x H)

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.

Kellermeister

Jakob Paschinger



St. Urbanstraße 3

3481 Fels am Wagram, Österreich

+43 2738 2344

✉ weingut@urbanihof.at

www www.urbanihof.at

📍 Urbanihof - BioWeingut

📷 BIO-Weingut Urbanihof