



Wagram DAC Fels Grüner Veltliner Classic

Bio 2023

Jugendliches Farbbild, glänzendes, helles Design mit zarter Grüntönen, verspielte, vielschichtige Frucht mit floralen Anteilen, Granny Smith, Klarapfel, Zitrus, reife Banane, etwas Bazooka, Zuckerwatte und alles, was im jugendlich-euphorischen Stadium an Assoziationen hervorgerufen werden kann; im fruchtsüßen Umfeld setzt sich retronasal die vielfältige Fruchtfinesse fort, saftig und kokett, lässt in keiner Phase den Alkohol spüren, zarte Kräuterbeteiligung mit langem, stets elegantem Nachhall.

Verkostungsnotiz: Prof.Dr.Walter Kutscher, Februar 2024

Speiseempfehlung

Hühnerfilet mit fruchtigem Beiwerk am Teller

Trinkempfehlung

am schönsten jung getrunken, jedoch Lagerpotential. Glasempfehlung: Weißweinglas

Alkohol

13,0% vol.

Analysedaten

trocken

1,5 g/l Restzucker

5,5 g/l Säure

Rebsorte

Grüner Veltliner

Vinifizierung

Kalttemperierte Fermentation

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 318 kJ/76 kcal
Kohlenhydrate 1 g
davon Zucker 0.1 g

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

FLASCHE

Füllmenge

0,750l

GTIN

9120011725905

Gewicht leer

550 g

Höhe

35 cm

KARTON

Inhalt

6 Flaschen

GTIN

9120011725912

Abmessungen

36,0x17,0x25,0 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

