



Wagram DAC Fels

Roter Veltliner

Bio 2022

Jugendliches, helles Gelb mit Zitrustönung; das Geruchsbild setzt sich aus einigen Aromakomponenten zusammen, da schiebt sich zuerst Frucht mit reifem Kernobst und Ringlotten in den Vordergrund, um dann von etwas nussiger Würze ergänzt zu werden und landet schließlich im röstig-toastigen Umfeld, der immer intensiver werdende Holzeinsatz übernimmt die Hegemonie, dazu gesellen sich kleine, schwarze Bananen, etwas Brotrinde, ein Hauch Pumpernickel, Rosinen und Kletzen, ebenso entströmen getrocknete exotische Früchte wie Mango und Papaya dem Glas,

Verkostnotiz Walter Kutscher, September 2023

Sorte: Roter Veltliner. Die Weißwein Spezialität des Wagrams, eine sehr seltene Sorte, der Vorgänger der GV, eine hellrote Traube die nicht färbend ist und sehr gehaltvollen, authentisch Wein entstehen lässt.

Speiseempfehlung

Bereits jetzt ein Klassiker zur heimischen Küche, Gebackenes wie Wiener Schnitzel oder Backhendl (auch mit Gurkensalat), aber auch Brathendl, Schweinsfilet im Speckmantel und mehr

Trinkempfehlung

am schönsten jung getrunken, jedoch Lagerpotential. Wir empfehlen eher größere Gläser zu verwenden.

Alkohol

13,0% vol.

Analysedaten

trocken

3,6 g/l Restzucker

4,7 g/l Säure

Rebsorte

Roter Veltliner

Vinifizierung

Ausbau: kalttemperierte
 Fermentation.

Herkunft

Fels, Wagram DAC,
 Niederösterreich, Österreich

Anbau

biologisch

Klassifizierung

DAC

Trinktemperatur

8–10 °C

Boden

tiefgründiger Lössboden

Reifepotenzial

2023–2026



Zutaten

Konservierungsmittel: Sulfite. Abgefüllt in einer Schutzatmosphäre.

Allergene

Enthält Sulfite

Nährwerte

pro 100ml

Brennwert 314 kJ/75 kcal

Kohlenhydrate 0.36 g

davon Zucker 0.36 g

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

FLASCHE

Füllmenge

0,750l

GTIN

09120011725707

Gewicht leer

550 g

Höhe

35 cm

KARTON

Inhalt

6 Flaschen

GTIN

09120011725714

Abmessungen

36,0x17,0x25,0 cm

Gewicht (voll)

7.400 g

PALETTE

Kartons pro Lage

21 Kartons

Palettenart

EUR-Palette (800x1200x144)

Lagen pro Palette

5 Lagen

Palettengewicht (voll)

900 kg

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.

