



Wagram DAC Ried Brunnthal Grüner Veltliner Wagramer Selektion Bio 2023

Glänzendes Strohgelb; in der Nase feine Würze mit zart toastigen Anteilen und Kräuterkapitalchen, der Holzeinsatz präsentiert sich zu Beginn etwas schüchtern, um mit Luft an Intensität zuzulegen; die elegante röstige Würze kommt dann auch am Gaumen deutlich zum Vorschein, Trockenfruchtaromen wie gedörrte Apfelspalten begleiten den hellröstigen Verlauf, präsentiert sich mit deutlichen Ressourcen, am besten Weg, erwachsen zu werden.

Verkostungsnotiz: Prof.Dr Walter Kutscher, Februar 2024

Speiseempfehlung

Jakobsmuscheln mit brauner Butter, kann noble, doch kräftige Meeresbewohner auf ästhetische Weise begleiten.

Trinkempfehlung

am schönsten jung getrunken, jedoch Lagerpotential. Glasempfehlung: Weißweinglas

Alkohol

12,5% vol.

Analysedaten

trocken

3,6 g/l Restzucker

4,4 g/l Säure

Rebsorte

Grüner Veltliner

Vinifizierung

Ausbau: kalttemperierte

Fermentation (18°C)

Herkunft

Ried Brunnthal, Wagram DAC,

Niederösterreich, Österreich

Anbau

biologisch

Klassifizierung

DAC

Trinktemperatur

8–10 °C

Boden

tiefgründiger Lössboden

Reifepotenzial

2024–2029



Wagram DAC Ried Brunnthäl
Grüner Veltliner Wagramer Selektion
Bio 2023

Zutaten

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

Allergene

Enthält Sulfite

Nährwerte

pro 100ml
Brennwert 311 kJ/74 kcal
Kohlenhydrate 1.4 g
davon Zucker 0.4 g

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

FLASCHE

Füllmenge

0,750l

GTIN

9120011725929

Gewicht leer

550 g

Höhe

35 cm

KARTON

Inhalt

6 Flaschen

GTIN

9120011725936

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

