



Wagram DAC Ried Dorner Grüner Veltliner "1598"

Bio 2023

Goldgelber Glanz, intensive Farbe; zeigt von Beginn an ein entwickeltes Stadium, zarte Patina wird mit Würzefaktoren und etwas Holzeinsatz auf internationale Art ergänzt; wohligh, cremig, würzig und bedächtig wird der noble Verlauf am Gaumen eingeleitet, kann mit elegantem Würzefeeeling, einem Hauch Vegetabilität und Trockenfrucht im Kernobstbereich eine wohldosierte Kraft entfalten, fest im heimischen Boden verankert, lässt aber auch im Stil einer großen Reserve internationales Feeling aufblitzen, langer, strukturierter Nachhall; Speisenbegleiter für Altwiener Backfleisch, gebackenes Kalbsbries mit Sauce Hollandaise, gebackene Steinpilze, Kalbsfilet mit Morcheln.

Verkostungsnotiz: Prof. Dr. Walter Kutscher, Februar 2026

Speiseempfehlung

Passt gut zu allem, wo man normalerweise Rotwein trinkt, wenn man bei weiß bleiben will, durchaus auch zu Pilzgerichten, Wild oder Lamm.

Trinkempfehlung

Serviertemperatur: 8-10 °C; Reifepotential: bis 2027. Glasempfehlung: Wir empfehlen, den Wein zu karaffieren und eher grössere Gläser zu nehmen.

Alkohol

13,5% vol.

Analysedaten

trocken

4,2 g/l Restzucker

4,2 g/l Säure

Rebsorte

Grüner Veltliner

Anbau

biologisch

Trinktemperatur

8-10 °C

Vinifizierung

Ausbau: kalttemperierte
 Fermentation (20°C) – 8 Monate
 auf der Feinhefe ausgebaut

Klassifizierung

DAC

Boden

tiefgründiger Lössboden

Herkunft

Ried Dorner, Wagram DAC,
 Niederösterreich, Österreich



Allergene
Enthält Sulfite

FLASCHE

750 ml

KARTON

6 Flaschen

PALETTE

630 Flaschen

5 Lagen x 21 = 105 Kartons

GTIN

09120011729552

GTIN

09120011729569

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

17 x 25 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.

Winzer

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