



Wagram

Zweigelt Classic 0,375l

Bio 2020

Jugendliches Farbbild, mittleres Rubin mit Purpurglanz; verstrahlt von Beginn an Fruchtcharme mit reifen Kirschen und Heidelbeeren, dazu feine Amaretto-Würze; präsentiert sich am Gaumen als echter Klassiker, das charmante Fruchtspiel setzt sich hier fort, sanft, zart und samtig kommen Tannine auf, um eine wohltuende Struktur zu unterstützen, fruchtverspielt wird auch der unkomplizierte, doch stets niveauvolle Abgang gestaltet, zeigt Eleganz und Kompetenz mit sortentypischer, jugendlich geprägter Harmonie.

Verkostungsnotiz Prof. Dr. Walter Kutschler

Wenn es sich einrichten lässt, öffnen Sie die Flasche früher, dekantieren. Sie ca. 3 Stunden vorher, oder verwenden Sie ein Venturi-System zum unmittelbaren Ausschleusen. Mit etwas Luft gewinnt dieser Wein enorm an Trinkspaß. Glasempfehlung: Bordeaux-Glas oder Chianti-Glas

Sorte: wird auch Rotburger genannt, eine Züchtung von Hr. Dr. Fritz Zweigelt aus den Sorten St. Laurent & Blaufränkisch

Speiseempfehlung

Ideal zu tomatisierten Pastagerichten.

Alkohol

13,0% vol.

Analysedaten

trocken

1,9 g/l Restzucker

4,7 g/l Säure

Rebsorte

Zweigelt

Vinifizierung

Ausbau: 14 Monate im großen
Holzfass ausgereift

Herkunft

Wagram, Niederösterreich,
Österreich

Anbau

biologisch

Klassifizierung

Qualitätswein

Trinktemperatur

17 °C

Boden

tiefgründiger Lössboden



Wagram
Zweigelt Classic 0,375l
Bio 2020

15 98
URBANIHOFF
BIO · WEINGUT · FELS

Allergene
Enthält Sulfite

FLASCHE

375 ml

KARTON

6 Flaschen

EUR-PALETTE

588 Flaschen

7 Lagen x 14 = 98 Kartons

GTIN

09120011725684

GTIN

9120011725691

Gewicht (leer)

490 g

Gewicht (voll)

5.600 g

Abmessungen

5,5 x 5,5 x 25 cm (T x B x H)

Abmessungen

30,5 x 14,5 x 21 cm (T x B x H)

Abmessungen

120 x 80 x 161,4 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.



St. Urbanstraße 3

3481 Fels am Wagram, Österreich

+43 2738 2344

✉ weingut@urbanihof.at

www www.urbanihof.at

🍷 Urbanihof - BioWeingut

📍 BIO-Weingut Urbanihof