



Wagram

Zweigelt Classic Wagram DAC

Bio 2023

Leuchtendes Rubin mit zartem Purpurschimmer; Kirschfrucht und Amaretto gehen orthonasal eine innige Ehe ein, dazu kommen Schokolade und Assoziationen an Schwarzwälder Kirschtorte, noble Würze mit zartem, rauchigem Charme ergänzt das Geruchsbild; beginnt am Gaumen mit jugendlichem Reiz, der Kirschcharakter gleitet in eine feine, herbe Atmosphäre über, Tannine unterstützen diese Reise auf elegante Weise, Blaubeeren und Amaretto sowie Milkschokolade beschließen den Aromareigen, harmonischer Nachhall.

Verkostungsnotiz Prof.Dr.Walter Kutscher Jänner 2025

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

Speiseempfehlung

Ideal zu tomatisierten Pastagerichten.

Trinkempfehlung

Serviertemperatur: 17 °C Wenn es sich einrichten lässt, öffnen Sie die Flasche früher, oder verwenden Sie ein Venturi-System zum unmittelbaren Ausschanken.

Alkohol

13,0% vol.

Analysedaten

trocken

3,5 g/l Restzucker

4,9 g/l Säure

Rebsorte

Zweigelt

Vinifizierung

Ausbau: 14 Monate im großen
Holzfass ausgereift

Herkunft

Wagram, Niederösterreich,
Österreich

Anbau

biologisch

Klassifizierung

Qualitätswein

Boden

tiefe Grundiger Lössboden



Allergene
Enthält Sulfite

FLASCHE

750 ml

KARTON

6 Flaschen

EUR-PALETTE

630 Flaschen

5 Lagen x 21 = 105 Kartons

GTIN

09120011728586

GTIN

9120011728593

Gewicht (leer)

400 g

Gewicht (voll)

7.100 g

Gewicht (voll)

776,7 kg

Abmessungen

8,2 x 8,2 x 30 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.



St. Urbanstraße 3

3481 Fels am Wagram, Österreich

+43 2738 2344

✉ weingut@urbanihof.at

www www.urbanihof.at

📍 Urbanihof - BioWeingut

📄 BIO-Weingut Urbanihof