



Wagram DAC Ried Dorner Grüner Veltliner "1598"

Bio 2021

Strahlendes Gelb mit grüngoldenem Schimmer; in der Nase feine Würze mit einem Touch Vegetabilität und angedeutetem internationalem Feeling, dieses äußert sich in Form von Zwieback und Brioche, etwas Banane und Kokosraspel; am Gaumen geschmeidig und mit weicher Textur versehen, vom Kuss des Holzes auf unaufdringliche Weise geprägt, hellröstiges Feeling mit angetrockneten Früchten, vor allem Apfel, aber auch zart exotische Anteile finden sich mit ein, braucht Luft im Glas, um alle Aromen auf spannende und vielschichtige Weise wiederzugeben.

Verkostungsnotiz Walter Kutscher April 2023

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

3,6 g/l Restzucker

4,6 g/l Säure

Rebsorte

Grüner Veltliner

Vinifizierung

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

Herkunft

Ried Dorner, Wagram DAC,
Niederösterreich, Österreich

Anbau

biologisch

Klassifizierung

DAC

Trinktemperatur

8–10 °C

Boden

tiefgründiger Lössboden



Allergene
Enthält Sulfite

FLASCHE

Füllmenge

0,750l

GTIN

09120011724434

Gewicht leer

550 g

Höhe

35 cm

KARTON

Inhalt

6 Flaschen

GTIN

09120011724441

Abmessungen

360,0x170,0x250,0 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.





Wagram

Grüner Veltliner "1598"

Bio 2020

Intensives, leuchtendes Gelb mit Goldschimmer; in der Nase nobler, sortentypischer Fruchtcharakter mit Kernobstpräsenz, zart würzig präsentiert sich die Ergänzung dazu; am Gaumen elegante Säurestruktur im trockenen Umfeld, Fruchtanteile mit Golden Delicious und etwas Grapefruit, gemeinsam mit der wohligh gezähmten, harmonischen Säure ergibt sich ein geschmackvolles, Sorten-Stimmungsbild, schon jetzt ein Allrounder im Foodpairing.

Quelle: DS Prof.Dr.Walter KUTSCHER; Dezember 2021

Trinkempfehlung

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

Alkohol

13,0% vol.

Analysedaten

trocken

2,3 g/l Restzucker

4,2 g/l Säure

Rebsorte

Grüner Veltliner

Vinifizierung

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

Herkunft

Dorner, Wagram,
Niederösterreich, Österreich

Anbau

biologisch

Klassifizierung

Qualitätswein

Trinktemperatur

8–10 °C

Boden

Tiefgründiger Lössboden

Reifepotenzial

2022–2027



Allergene
Enthält Sulfite

FLASCHE

Füllmenge

0,750l

GTIN

09120011722423

Gewicht leer

550 g

Höhe

35 cm

KARTON

Inhalt

6 Flaschen

GTIN

09120011722430

Abmessungen

36,0x17,0x25,0 cm

Gewicht (voll)

8.300 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.



GRÜNER VELTLINER „1598“ ERNTE 2018 BIO

Sorte:	Grüner Veltliner		
Typ:	Großer Lagenwein		
Herkunft:	Ried Dorner, Wagram, Niederösterreich, Österreich		
Boden:	tiefgründiger Lößboden		
Ernte:	Oktober 2018		
Ausbau:	kalttemperierte Fermentation (20°C) – 8 Monate auf der Feinhefe ausgebaut		
Analyse:	Alk.: 13,0 %Vol – Zucker 4,1 gr/ltr – Säure: 4,4 ‰		
Reifepotential:	2019-2025		
Abfüllung:	August 2019		
Önologe:	Peter Reiter – Franz Paschinger		
Verkostungsnotiz:	<p>Braucht etwas Zeit und Luft im Glas, um den vielschichtigen Duft zu entfalten, dann duften gelbe Fruchtaromen, würzige "braune" Mineralik und einige Wiesenkräuter aus dem Glas. Auch am Gaumen wieder gelbe Fruchtaromen, sehr saftig und vollmundig, cremige Textur vom langen Ausbau auf der Feinhefe, erdig-mineralisch, zart würzig, sehr gut strukturiert und balanciert, mit animierendem Frucht-Säure-Spiel, lang nachhallend.</p> <p style="text-align: right;"><i>Quelle: Helmut Knall WINE – GUIDE – AUSTRIA</i></p>		
Serviertemp.:	8-10 °C		
Glas:	Wir empfehlen, den Wein zu karaffieren und eher grössere Gläser zu nehmen.		
Speiseempf.:	Passt gut zu kraftvollen Fisch-Gerichten, wie Waller oder Karpfen.		
QR-Code:		EAN Code Flasche: 9120011720146 EAN Code Karton: 9120011720214	 

Wir wünschen Ihnen eine „Schöne Zeit“. Franz Paschinger, Dipl.-HLFL- Ing.
 Familie Paschinger, St. Urbanstr. 3, 3481 Fels am Wagram, Österreich
www.urbanihof.at, weingut@urbanihof.at T: +43 (2738) 2344, F: 2344-4

GRÜNER VELTLINER „1598“ ERNTTE 2016 BIO

Sorte:	Grüner Veltliner		
Typ:	Großer Lagenwein		
Herkunft:	Ried Dorner, Wagram, Niederösterreich, Österreich		
Boden:	tiefgründiger Lößboden		
Ernte:	Oktober 2016		
Ausbau:	kalttemperierte Fermentation (20°C) – 3 Monate auf der Feinhefe ausgebaut		
Analyse:	Alk.: 13,5 %Vol – Zucker 3,1 gr/lt – Säure: 5,4 ‰		
Reifepotential:	bis 2025		
Abfüllung:	August 2017		
Önologe:	Peter Reiter – Franz Paschinger		
Beschreibung:	<p>Sehr typisch im vielschichtigen Duft, typisch Wagram, typisch Löss, kraftvoll mit "brauner" Mineralik, mit etwas Luft im Glas duften reife, gelbe Früchte, Äpfel und Steinobst, sowie etwas Grapefruit und Wiesenkräuter. Am Gaumen saftige gelbe Fruchtaromen, cremige Textur vom langen Ausbau auf der Feinhefe, vollmundig, typische erdig-mineralische Würze, lebendiges Frucht-Säure-Spiel, fein strukturiert und sehr lang nachhallend. Schon recht zugänglich, darf aber auch noch mindestens einige Zeit auf der Flasche reifen. Am besten zwischen 2019 und 2022. Wir empfehlen, den Wein zu karaffieren und grosse Gläser zu nehmen.</p> <p><i>(Quelle: Helmut Knall WINE – GUIDE – AUSTRIA)</i></p>		
Serviertemp.:	8-10 °C		
Glas:	Weißwein Glas		
Speiseempf.:	Passt gut zu Pilzgerichten oder kraftvollen Fisch-Gerichten, wie Waller oder Karpfen.		
QR-Code:		EAN Code Flasche:	9120011728296
		EAN Code Karton:	9120011728944
	AT-BIO-402 AT-Landwirtschaft		

Wir wünschen Ihnen eine „Schöne Zeit“. Franz Paschinger, Dipl.-HLFL- Ing.
 Familie Paschinger, St. Urbanstr. 3, 3481 Fels am Wagram, Österreich
www.urbanihof.at, weingut@urbanihof.at T: +43 (2738) 2344, F: 2344-4