URBANIHOF
1598
BIO · WEINGUT · FELS

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

Vinifizierung:	Ausbau: kalttemperierte Fermentation (20°C) – 8 Monate auf der Feinhefe ausgebaut
Herkunft:	Ried Dorner/Wagram DAC/Niederösterreich/Österreich
Rebsorte:	Grüner Veltliner
Klassifizierung:	DAC
Boden:	tiefgründiger Lössboden
Alkohol:	13,5% vol.
Gesamtsäure:	4,6 g/l
Restzucker:	3,6 g/l, trocken
Anbau:	biologisch
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.

Enthält	**GTIN Flasche**	**GTIN Karton | 6 Flaschen**	
Sulfite	9120011724434	9120011724441	AT-BIO-402 AT-Landwirtschaft

URBANIHOF
1598
BIO · WEINGUT · FELS

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 wohlig gezähmten, harmonischen Säure ergibt sich ein geschmackvolles, Sorten-Stimmungsbild, schon jetzt ein Allrounder im Foodpairing.

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

Vinifizierung:	Ausbau: kalttemperierte Fermentation (20°C) – 8 Monate auf der Feinhefe ausgebaut
Herkunft:	Dorner/Wagram/Niederösterreich/Österreich
Rebsorte:	Grüner Veltliner
Klassifizierung:	Qualitätswein
Alkohol:	13,0% vol.
Gesamtsäure:	4,2 g/l
Restzucker:	2,3 g/l, trocken
Anbau:	biologisch
Reifepotenzial:	2022–2027
Trinktemperatur:	8–10 °C
Trinkempfehlung:	Serviertemperatur: 8-10 °C; Glasempfehlung: Wir empfehlen, den Wein zu karaffieren und eher grössere Gläser zu nehmen.

Enthält	**GTIN Flasche**	**GTIN Karton | 6 Flaschen**	
Sulfite	9120011722423	9120011722430	AT-BIO-402 AT-Landwirtschaft

URBANIHOF
1598
BIO · WEINGUT · FELS

Wagram
Grüner Veltliner "1598"
Bio 2019

Leuchtendes, intensives Goldgelb; geruchlich von reifer, getrockneter Frucht sowie vom „Kuss des Holzes“ zusätzlich geadelt, röstig-würzig und trockenfruchtig; am Gaumen manifestiert sich die dezent internationale Stilistik durch den Holzeinsatz, lässt aber die Wagramer Lösswürze und die reifen Fruchtinhalte (dunkle Banane) ebenfalls zu Wort kommen, nobler, langer Nachhall, erst am Beginn seiner Entwicklung.

Vinifizierung:	Ausbau: kalttemperierte Fermentation (20°C) – 8 Monate auf der Feinhefe ausgebaut; Önologe: Peter Reiter – Franz Paschinger
Herkunft:	Dorner/Wagram/Niederösterreich/Österreich
Rebsorte:	Grüner Veltliner
Klassifizierung:	Qualitätswein
Alkohol:	13,0% vol.
Gesamtsäure:	4,4 g/l
Restzucker:	1,8 g/l, trocken
Anbau:	biologisch
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 2026. Glasempfehlung: Wir empfehlen, den Wein zu karaffieren und eher grössere Gläser zu nehmen.

Enthält	GTIN Flasche	GTIN Karton	
Sulfite	9120011720450	9120011720467	AT-BIO-402 AT-Landwirtschaft

URBANIHOF
1598
BIO · WEINGUT · FELS

Wagram
Grüner Veltliner "1598"
Bio 2018

Braucht etwas Zeit und Luft im Glas, um den vielschichtiger 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. Hat Potential, um noch einige Jahre auf der Flasche reifen.

Vinifizierung:	Ausbau: kalttemperierte Fermentation (20°C) – 8 Monate auf der Feinhefe ausgebaut; Abfüllung: August 2019; Önologe: Peter Reiter – Franz Paschinger
Herkunft:	Dorner/Wagram/Niederösterreich/Österreich
Rebsorte:	Grüner Veltliner
Ernte:	Oktober 2018.
Klassifizierung:	Qualitätswein
Alkohol:	13,0% vol.
Gesamtsäure:	4,4 g/l
Restzucker:	4,1 g/l, trocken
Anbau:	biologisch
Speiseempfehlung:	Passt gut zu Pilzgerichten oder kraftvollen Fisch-Gerichten, wie Waller oder Karpfen.
Trinkempfehlung:	Serviertemperatur: 8-10 °C; Reifepotential: bis 2025. Glasempfehlung: Wir empfehlen, den Wein zu karaffieren und eher grössere Gläser zu nehmen.

Enthält	**GTIN Flasche**	**GTIN Karton**	
Sulfite	–	–	AT-BIO-402 AT-Landwirtschaft