



Wagram DAC Ried Dorner Grüner Veltliner Alte Reben

Bio 2023

Elegantes, noch jugendliches Strohgelb mit viel Glanz; wohltuende Veltlinerwürze entströmt dem Glas, nussige Anteile und getrocknete Apfelspalten ergeben ein reifes Sortenbild; am Gaumen wohldosierte Kraft und noble Wärme beim Einstieg, harmonischer Charakter mit klarer, sortentypischer Art und mittelkräftiger Textur, abermals nussig und würzig mit beeindruckendem Nachhall.

Verkostungsnotiz Prof.Dr.Walter Kutscher Jänner 2025

Speiseempfehlung

Forelle (kross angebraten) mit Mandeln, Spargel mit Butterbröseln, nussiger Käse (nicht gereift), Waldorfsalat.

Trinkempfehlung

Serviertemperatur: 8-10 °C; Glasempfehlung: Weißweinglas

Alkohol

13,5% vol.

Analysedaten

trocken

3,4 g/l Restzucker

4,0 g/l Säure

Rebsorte

Grüner Veltliner

Vinifizierung

Ausbau: kalttemperierte
Fermentation (20°C)

Herkunft

Ried Dorner, Wagram DAC,
Niederösterreich, Österreich

Anbau

biologisch

Klassifizierung

DAC

Trinktemperatur

8-10 °C

Ernte

Grüner Veltliner aus über
35-jährigen Rebstöcken.

Reifepotenzial

2023-2030

Boden

Tiefgründiger Lössboden



Allergene
Enthält Sulfite

FLASCHE

750 ml

KARTON

6 Flaschen

EUR-PALETTE

630 Flaschen

5 Lagen x 21 = 105 Kartons

GTIN

09120011727879

GTIN

9120011727886

Gewicht (leer)

550 g

Gewicht (voll)

7.400 g

Gewicht (voll)

900 kg

Abmessungen

7,8 x 7,8 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.



St. Urbanstraße 3

3481 Fels am Wagram, Österreich

+43 2738 2344

✉ weingut@urbanihof.at

www www.urbanihof.at

🍷 Urbanihof - BioWeingut

📍 BIO-Weingut Urbanihof



Wagram DAC Ried Dorner Grüner Veltliner Alte Reben

Bio 2022

Elegantes Zitrusgelb mit junglichem Grünschimmer; vielschichtiges Geruchsbild mit einem Touch internationalem Feeling, geriebene Walnüsse, ein Hauch hell geröstete Haselnüsse, etwas Briochetoast und Anisgebäck, mit reifer, nobler Frucht ausgestattet; am Gaumen cremige Konsistenz, eine Balance, die auch noch etwas Spannung beinhaltet, tiefgründig, abermals ein Hauch von internationalem Feeling, dann mit Würze und Trockenfrucht tief in Wagramer Erde verankert, kann auf positive Weise reife Vegetabilität mit etwas Kräuterfeeling mit einbringen.

Walter Kutscher, Juni 2023

Speiseempfehlung

Forelle (kross angebraten) mit Mandeln, Spargel mit Butterbröseln, nussiger Käse (nicht gereift), Waldorfsalat.

Trinkempfehlung

Serviertemperatur: 8-10 °C; Glasempfehlung: Weißweinglas

Alkohol

13,5% vol.

Analysedaten

trocken

3,6 g/l Restzucker

4,5 g/l Säure

Rebsorte

Grüner Veltliner

Vinifizierung

Ausbau: kalttemperierte
Fermentation (20°C)

Herkunft

Ried Dorner, Wagram DAC,
Niederösterreich, Österreich

Anbau

biologisch

Klassifizierung

DAC

Trinktemperatur

8-10 °C

Ernte

Grüner Veltliner aus über
35-jährigen Rebstöcken.

Boden

Tiefgründiger Lössboden



Allergene
Enthält Sulfite

FLASCHE

750 ml

KARTON

6 Flaschen

EUR-PALETTE

630 Flaschen

5 Lagen x 21 = 105 Kartons

GTIN

09120011724526

GTIN

9120011724533

Gewicht (leer)

550 g

Gewicht (voll)

7.400 g

Gewicht (voll)

900 kg

Abmessungen

7,8 x 7,8 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.



St. Urbanstraße 3

3481 Fels am Wagram, Österreich

+43 2738 2344

✉ weingut@urbanihof.at

www www.urbanihof.at

🍷 Urbanihof - BioWeingut

📍 BIO-Weingut Urbanihof