



Wagram DAC Ried Dorner Grüner Veltliner Grande Reserve Bio 2022

Goldgelber Glanz; dunkelfruchtig und hellröstig, kann schon geruchlich die perfekte Balance zwischen Wein, Struktur und Holz anklingen lassen; volle Kraft voraus am Gaumen, mit wohliger, doch stets dosierter Energie ausgestattet, intensiviert sich mit immer mehr röstig-toastigem Beiwerk und sauberem Feeling, macht weiter auf, schafft es dabei, den internationalen Charakter mit heimischer Authentizität zu verbinden, lössig-würzig und toastig wird auch der lange Abgang gestaltet.

Verkostungsnotiz Prof.Dr.Walter Kutcher, Jänner 2025

Speiseempfehlung

Jakobsmuscheln mit brauner Butter, Hummer oder Hummerszegediner, Kalbsmedaillons mit Morcheln, auch gereifte Brietorte und Bergkäse.

Trinkempfehlung

Serviertemperatur: 8-10°C. Glasempfehlung: Weißweinglas. Wir empfehlen, den Wein einige Zeit vor dem Genuss zu öffnen oder zu karaffieren.

Alkohol

13,5% vol.

Analysedaten

trocken

4,8 g/l Restzucker

4,2 g/l Säure

Rebsorte

Grüner Veltliner

Vinifizierung

kalttemperierte Fermentation -
8 Monate auf der Feinhefe
ausgebaut

Herkunft

Ried Dorner, Wagram DAC,
Niederösterreich, Österreich

Anbau

biologisch

Klassifizierung

DAC

Boden

Tiefgründiger Lössboden



Allergene
Enthält Sulfite

FLASCHE

750 ml

KARTON

6 Flaschen

EUR-PALETTE

630 Flaschen

5 Lagen x 21 = 105 Kartons

GTIN

09120011728678

GTIN

9120011728685

Gewicht (leer)

550 g

Gewicht (voll)

8.300 g

Gewicht (voll)

900 kg

Abmessungen

7,8 x 7,8 x 35 cm (T x B x H)

Abmessungen

25 x 17 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 Grande Reserve Bio 2021

Auf der Feinhefe im kleinen Holzfass ausgebaut und erst spät abgefüllt
Strahlendes Gelb mit Glanz; in der Nase deutlich vom Holz geprägt,
toastig-röstig mit Haselnuss, Brotrinde, Zimtgebäck, Lebkuchengewürzen
und Karamell, dazu Trockenfruchtaromen mit gedörrtem Apfel und etwas
Orangenzesten; am Gaumen cremig, weich und elegant, von milder
Textur, wohligh dosierte Kraft, fulminanter, faszinierender Holzeinsatz, langer,
charaktervoller und auch noch immer international intensiver Nachhall.

Verkostungsnotiz: Walter Kutscher, Juni 2023

Speiseempfehlung

Jakobsmuscheln mit brauner Butter, Hummer oder Hummerszegediner, Kalbsmedaillons mit Morcheln,
auch gereifte Brietorte und Bergkäse.

Trinkempfehlung

Serviertemperatur: 8-10°C. Glasempfehlung: Weißweinglas. Wir empfehlen, den Wein einige Zeit vor dem
Genuss zu öffnen oder
zu karaffieren.

Alkohol

13,5% vol.

Analysedaten

trocken

3,8 g/l Restzucker

4,2 g/l Säure

Rebsorte

Grüner Veltliner

Vinifizierung

kalttemperierte Fermentation -
8 Monate auf der Feinhefe
ausgebaut

Herkunft

Ried Dorner, Wagram DAC,
Niederösterreich, Österreich

Anbau

biologisch

Klassifizierung

DAC

Boden

Tiefgründiger Lössboden



Allergene
Enthält Sulfite

FLASCHE

750 ml

KARTON

6 Flaschen

EUR-PALETTE

630 Flaschen

5 Lagen x 21 = 105 Kartons

GTIN

09120011724410

GTIN

9120011724427

Gewicht (leer)

550 g

Gewicht (voll)

8.300 g

Gewicht (voll)

900 kg

Abmessungen

7,8 x 7,8 x 35 cm (T x B x H)

Abmessungen

25 x 17 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

Grüner Veltliner – *Grande Reserve* **BIO 2020**

KOSTNOTIZ:

Goldgelber Glanz schimmert im Glas; kann von Beginn an Sortentypizität offerieren, Apfelspalten und ein Hauch von Bratapfel, mit zart würzigen Noten durchwoben; am Gaumen von eleganter, fast geschmeidiger Textur, kann wohldosierte Kraft vermitteln, wirkt dabei ästhetisch und auf zeitlose Art harmonisch konzipiert, bringt genügend Struktur, um auch etwas kräftigere Speisen auf noble Art begleiten zu können.

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

Vinifikation:	kalttemperierte Fermentation - 8 Monate auf der Feinhefe ausgebaut
Herkunft:	Ried Dorner, Wagram, Niederösterreich, Österreich
Rebsorte:	Grüner Veltliner
Ernte:	Oktober 2020
Kategorie:	Qualitätswein – großer Lagenwein
Boden:	tiefgründiger Lössboden
Alkohol:	13% vol.
Gesamtsäure:	3,8 ‰
Restzucker:	1,9 g/l, trocken
Reifepotenzial:	2022 – 2026
Serviervorschlag:	8-10 °C
Trinkempfehlung:	Wir empfehlen den Wein zu karaffieren und ein Burgunderglas zu verwenden.



Enthält
Sulfite

EAN Flasche
9120011722409

EAN Karton | 6Fl
9120011722416

AT-BIO-402
AT-Landwirtschaft



Grüner Veltliner – *Grande Reserve* **BIO 2018**

KOSTNOTIZ:

Intensives Gold glänzt im Glas; im Bukett Dörrobst in tiefer, vollendeter Form, dazu elegante, rauchig-toastige Würze, hell geröstete Haselnüsse, ein wenig Brotrinde und Toast, Waffeln („Manner Schnitten“-Assoziationen), vielschichtig und komplex; am Gaumen wohliger Tiefgang, von eher harmonischer Kraft geprägt, abermals röstig-toastig und würzig, betont sauberer Barriqueinsatz, nobel und lang bei cremiger Textur, vinifizierte Eleganz in internationalem Look, zum Schluss noch wohlthuende Wärme im Abgang, charaktervoller, würzig-röstiger Haselnussnachklang, beginnt fast ein wenig unspektakulär, intensiviert sich auf grandiose Weise und steigert sich gewaltig, tolle Ressourcen.

(Quelle: DS Prof.Dr. Walter KUTSCHER; Oktober 2020)

Vinifikation:	kalttemperierte Fermentation - 8 Monate auf der Feinhefe ausgebaut
Herkunft:	Ried Dorner, Wagram, Niederösterreich, Österreich
Rebsorte:	Grüner Veltliner
Ernte:	Oktober 2018
Kategorie:	Qualitätswein – großer Lagenwein
Boden:	tiefgründiger Lössboden
Alkohol:	13% vol.
Gesamtsäure:	4,0 ‰
Restzucker:	2,9 g/l, trocken
Reifepotenzial:	2021 – 2025
Serviervorschlag:	8-10 °C
Trinkempfehlung:	Wir empfehlen den Wein zu karaffieren und ein Burgunderglas zu verwenden.



Enthält
Sulfite

EAN Flasche
9120011721020

EAN Karton | 6Fl
9120011721037

AT-BIO-402
AT-Landwirtschaft





Grüner Veltliner Grande Reserve

Bio 2017

Intensives Gold glänzt im Glas; im Bukett Dörrobst in tiefer, vollendeter Form, dazu elegante, rauchig-toastige Würze, hell geröstete Haselnüsse, ein wenig Brotrinde und Toast, Waffeln, vielschichtig und komplex; am Gaumen wohliger Tiefgang, von eher harmonischer Kraft geprägt, abermals röstig-toastig und würzig, betont sauberer Barriqueinsatz, nobel und lang bei cremiger Textur, vinifizierte Eleganz in internationalem Look, zum Schluss noch wohltuende Wärme im Abgang, charaktvoller, würzig-röstiger Haselnussnachklang, beginnt fast ein wenig unspektakulär, intensiviert sich auf grandiose Weise und steigert sich gewaltig, tolle Ressourcen.

Verkostungsnotiz Prof.Dr.Walter Kutscher, Weinredaktion GEWINN,Gastro - Oktober 2020

Speiseempfehlung

Jakobsmuscheln mit brauner Butter, Hummer oder Hummerszegediner, Kalbsmedaillons mit Morcheln, auch gereifte Brietorte und Bergkäse.

Trinkempfehlung

Serviertemperatur: 8-10°C. Glasempfehlung: Weißweinglas. Wir empfehlen, den Wein einige Zeit vor dem Genuss zu öffnen oder zu karaffieren.

Alkohol

14,0% vol.

Analysedaten

trocken

5,9 g/l Restzucker

4,6 g/l Säure

Rebsorte

Grüner Veltliner

Vinifizierung

kalttemperierte Fermentation -
8 Monate auf der Feinhefe
ausgebaut

Herkunft

Ried Dorner, Niederösterreich,
Österreich

Anbau

biologisch

Boden

Tiefgründiger Lössboden



Grüner Veltliner Grande Reserve

Bio 2017

Allergene
Enthält Sulfite

FLASCHE

750 ml

KARTON

6 Flaschen

EUR-PALETTE

630 Flaschen

5 Lagen x 21 = 105 Kartons

GTIN
09120011720191

GTIN
9120011720221

Gewicht (leer)
550 g

Gewicht (voll)
8.300 g

Gewicht (voll)
900 kg

Abmessungen
7,8 x 7,8 x 35 cm (T x B x H)

Abmessungen
25 x 17 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

GRÜNER VELTLINER GRANDE RESERVE 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) – 8 Monate auf der Feinhefe ausgebaut
Analyse:	Alk.: 13,5 %Vol – Zucker 8,8 gr/ltr – Säure: 4,4 ‰
Reifepotential:	2019-2025
Abfüllung:	August 2018
Önologe:	Peter Reiter – Franz Paschinger
Verkostungsnotiz:	Tief, fruchtig und kraftvoll schon im ersten hinein-riechen, mit "tropischen" gelben Fruchtaromen, etwas Marille, viel Passionsfrucht, Maracuja und Ananas aber auch würzige Wiesenkräuter, herrlich typischer Veltliner. Auch am Gaumen richtig vollmundig, schmelzig-cremig, mit saftiger gelber Frucht, elegant und doch lebendig, kein bisschen breit, mit animierender Säure, zart würzig im Finish und sehr lang im Nachhall. <i>(Quelle: Helmut Knall WINE – GUIDE – AUSTRIA)</i>
Serviertemp.:	8-10 °C
Glas:	Weißwein Glas
Speiseempf.:	Perfekter Begleiter zu kräftigen Pilzgerichten, speziell Steinpilze und Parasol.
 <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: flex-start;"> <div style="text-align: left;"> <p>EAN Code Flasche: 9120011728364</p> <p>EAN Code Karton: 9120011729095</p> </div> <div style="text-align: center;">  </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> <p>AT - BIO - 402 AT - Landwirtschaft</p> </div> </div>	

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