







Wagram Grüner Veltliner Brut

Bio

Deutliche Perlage; helles, zartes Gelb mit zitronengelbem Schimmer; in der Nase klassische Sortenattribute, Frucht vor Würze, gelber Apfel, auch etwas Klarapfel, Zitruselemente mit Limette und Grapefruit, zart würzig ergänzt; am Gaumen abermals sortentypisch interpretiert, in jugendliches Gewand gehüllt, mit saftigem, doch nicht übermäßigem Mousseux ausgestattet, anregend, unkompliziert, doch mit Niveau.

Verkostungsnotiz: Walter Kutscher, Juni 2023

Speiseempfehlung

vielseitig einsetzbar, von der Brettljause und Schinkenplatte über Spargelsalat bis zum Zwiebelkuchen, natürlich auch als unkomplizierter Begleiter für Outdoorveranstaltungen.

Alkohol

12,0% vol.

Analysedaten

trocken

3,5 g/l Restzucker 5,7 g/l Säure

Rebsorte

Grüner Veltliner

Anbau

biologisch

Klassifizierung

Schaumwein

Herkunft

Wagram, Niederösterreich, Österreich





Wagram

Grüner Veltliner Brut

Bio



Allergene

Enthält Sulfite

FLASCHE

Füllmenge 0,7501

GTIN

09120011722645

Gewicht leer

900 g

Höhe 30.5 cm KARTON

Inhalt

6 Flaschen

GTIN

09120011729170

Abmessungen

20,5x24,5x33,5 cm

Gewicht (voll)

10.300 g

PALETTE

Kartons pro Lage

12 Kartons

Palettenart

EUR-Palette (800x1200x144)

Lagen pro Palette

5 Lagen

Palettengewicht (voll)

645 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 bemühet 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.

