



# Grüner Veltliner ZERO#5

## Bio 2025

### Entalkolisierter Wein-hergestellt aus biologischem Wein

Helles, jugendliches Farbbild; feine Würze mit weißem Pfeffer und zartem Kräuterspiel samt Heublumen-Effekten und Apfel-Birnen-Maische; traubig und zart mostig wird der Einstieg am Gaumen inszeniert, ein Hauch von Birnensaft tritt zum „Traubisoda-Effekt“ hinzu, zart würzig und fruchtig wird der gesamte Gaumenpart bis zum verspielten Abgang angelegt.

Verkostungsnotiz: Prof. Dr. Kutscher Februar 2026

Der erste österreichische alkoholfreie Grüner Veltliner aus biologischer Produktion – hergestellt nach den Richtlinien des neuen Bio-Weingesetzes. Mit der gesetzlichen Anpassung wird er als vollwertiger Bio-Wein geführt werden.

Ihr Nutzen:

- Deutlich weniger Kalorien (enthält ca.1/3 der Ausgangskalorien) im Vergleich zum Ausgangswein vor der Entalkoholisierung
- tatsächlicher Alkohol von 0,24%
- großartige Aromen ohne Alkohol
- unerwartet attraktive Aromatik

#### Speiseempfehlung

Sommerliche Salate mit Apfel, Sellerie oder Radieschen  
Hühnerbrust mit Zitronenthymian oder leichter Kräutersauce

Alkohol

0,2% vol.

Analysedaten

**trocken**

25,0 g/l Restzucker  
6,7 g/l Säure

Rebsorte

Grüner Veltliner

Boden

tiefgründiger Löss

Herkunft

Niederösterreich, Österreich

Anbau

biologisch

Trinktemperatur

8–10 °C



# Grüner Veltliner ZERO#5

Bio 2025

## Allergene

Enthält Sulfite

### FLASCHE

750 ml

### GTIN

09120011729675

### Gewicht (leer)

550 g

### Abmessungen

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

### KARTON

6 Flaschen

### GTIN

09120011729682

### Gewicht (voll)

7.400 g

### Abmessungen

25 x 17 x 36 cm (T x B x H)

### PALETTE

630 Flaschen

5 Lagen x 21 = 105 Kartons

### Gewicht (voll)

900 kg

### 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.

### Kellermeister

Jakob Paschinger



St. Urbanstraße 3

3481 Fels am Wagram, Österreich

+43 2738 2344

✉ [weingut@urbanihof.at](mailto:weingut@urbanihof.at)

www [www.urbanihof.at](http://www.urbanihof.at)

🍷 Urbanihof - BioWeingut

📍 BIO-Weingut Urbanihof