



Wagram DAC Fels Grüner Veltliner Classic

Bio 2024

Jugendlich helles Farbbild mit ganz zarten Grünreflexen; in der Nase feine Frucht mit Klarapfel und Granny Smith, dahinter Limette und Grapefruit; am Gaumen gleichberechtigter Dialog aus Frucht und Würze, Sortentypizität in jugendlichem Gewand, dem Abgang zu vermehren sich die Kernobstnoten und spielen versprühen vollem Charme im Finale.

Sommer- und Terrassenfähig – verlangt nach Outdoor-Events

Quelle: Prof.Dr. Walter KUTSCHER, März 2025

Trinkempfehlung

am schönsten jung getrunken, jedoch Lagerpotential. Glasempfehlung: Weißweinglas

Alkohol

12,5% vol.

Analysedaten

trocken

6,0 g/l Restzucker

5,1 g/l Säure

Rebsorte

Grüner Veltliner

Vinifizierung

Kalttemperierte Fermentation

Herkunft

Fels, Wagram DAC,
Niederösterreich, Österreich

Anbau

biologisch

Klassifizierung

DAC

Trinktemperatur

8–10 °C

Boden

tiefgründiger Lössboden



Allergene
Enthält Sulfite

FLASCHE

750 ml

KARTON

6 Flaschen

EUR-PALETTE

630 Flaschen

5 Lagen x 21 = 105 Kartons

GTIN

09120011728692

GTIN

9120011728708

Gewicht (leer)

550 g

Gewicht (voll)

7.400 g

Gewicht (voll)

900 kg

Abmessungen

? x ? 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 Fels Grüner Veltliner Classic

Bio 2023

Jugendliches Farbbild, glänzendes, helles Design mit zarter Grüntönen, verspielte, vielschichtige Frucht mit floralen Anteilen, Granny Smith, Klarapfel, Zitrus, reife Banane, etwas Bazooka, Zuckerwatte und alles, was im jugendlich-euphorischen Stadium an Assoziationen hervorgerufen werden kann; im fruchtsüßen Umfeld setzt sich retronasal die vielfältige Fruchtfinesse fort, saftig und kokett, lässt in keiner Phase den Alkohol spüren, zarte Kräuterbeteiligung mit langem, stets elegantem Nachhall.

Verkostungsnotiz: Prof.Dr.Walter Kutscher, Februar 2024

Speiseempfehlung

Hühnerfilet mit fruchtigem Beiwerk am Teller

Trinkempfehlung

am schönsten jung getrunken, jedoch Lagerpotential. Glasempfehlung: Weißweinglas

Alkohol

13,0% vol.

Analysedaten

trocken

1,5 g/l Restzucker

5,5 g/l Säure

Rebsorte

Grüner Veltliner

Vinifizierung

Kalttemperierte Fermentation

Herkunft

Fels, Wagram DAC,
Niederösterreich, Österreich

Anbau

biologisch

Klassifizierung

DAC

Trinktemperatur

8–10 °C

Boden

tiefgründiger Lössboden

Reifepotenzial

2024–2025



Zutaten

Trauben, konzentrierter Traubenmost,
Konservierungsmittel: Sulfite. Unter
Schutzatmosphäre abgefüllt.

Allergene

Enthält Sulfite

Nährwerte

pro 100ml

Brennwert 318 kJ/76 kcal
Kohlenhydrate 1 g
davon Zucker 0.1 g

Enthält geringe Mengen an: Fett, gesättigte
Fettsäuren, Eiweiß, Salz

FLASCHE

Füllmenge

0,750l

GTIN

09120011725905

Gewicht leer

550 g

Höhe

35 cm

KARTON

Inhalt

6 Flaschen

GTIN

09120011725912

Abmessungen

36,0x17,0x25,0 cm

Gewicht (voll)

7.400 g

PALETTE

Kartons pro Lage

21 Kartons

Palettenart

EUR-Palette (800x1200x144)

Lagen pro Palette

5 Lagen

Palettengewicht (voll)

900 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 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.

