



# Wagram

## Zweigelt Classic

### Bio 2020

Jugendliches Farbbild, mittleres Rubin mit Purpurglanz; verstrahlt von Beginn an Fruchtcharme mit reifen Kirschen und Heidelbeeren, dazu feine Amaretto-Würze; präsentiert sich am Gaumen als echter Klassiker, das charmante Fruchtspiel setzt sich hier fort, sanft, zart und samtig kommen Tannine auf, um eine wohltuende Struktur zu unterstützen, fruchtverspielt wird auch der unkomplizierte, doch stets niveauvolle Abgang gestaltet, zeigt Eleganz und Kompetenz mit sortentypischer, jugendlich geprägter Harmonie.

Sorte: wird auch Rotburger genannt, eine Züchtung von Hr. Dr. Fritz Zweigelt aus den Sorten St. Laurent & Blaufränkisch

#### Speiseempfehlung

Ideal zu tomatisierten Pastagerichten.

#### Trinkempfehlung

Serviertemperatur: 17 °C Wenn es sich einrichten lässt, öffnen Sie die Flasche früher, dekantieren. Sie ca. 3 Stunden vorher, oder verwenden Sie ein Venturi-System zum unmittelbaren Ausschicken. Mit etwas Luft gewinnt dieser Wein enorm an Trinkspaß. Glasempfehlung: Bordeaux-Glas oder Chianti-Glas

#### Alkohol

**13,0% vol.**

#### Analysedaten

**trocken**

1,9 g/l Restzucker

4,7 g/l Säure

#### Rebsorte

Zweigelt

#### Vinifizierung

Ausbau: 14 Monate im großen  
Holzfass ausgereift

#### Herkunft

Wagram, Niederösterreich,  
Österreich

#### Anbau

biologisch

#### Klassifizierung

Qualitätswein

#### Boden

tiefgründiger Lössboden



Allergene  
Enthält Sulfite

FLASCHE

Füllmenge

0,750l

GTIN

09120011722607

Gewicht leer

400 g

Höhe

30 cm

KARTON

Inhalt

6 Flaschen

GTIN

09120011722669

Abmessungen

36,0x17,0x25,0 cm

Gewicht (voll)

7.100 g

PALETTE

Kartons pro Lage

21 Kartons

Palettenart

EUR-Palette (800x1200x144)

Lagen pro Palette

5 Lagen

Palettengewicht (voll)

776,7 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.

