



Wagram DAC Fels Roter Veltliner

Bio 2023

Strohgelb mit reduktiven, jugendlichen Resten; in der Nase feine Würze, dann Brioche und Hefegebäck, etwas laktische Noten vom BSA, ein Touch von Butterscotch; am Gaumen cremig mit weicher Textur, von Malolaktik geprägt, abermals Brioche und Zwieback, alles mit Restfrucht vereint, zarter Würzeschleier im Abgang, dezentes internationales Feeling.

Verkostungsnotiz Prof.Dr.Walter Kutscher, Jänner2025

Alkohol

13,0% vol.

Analysedaten

trocken

3,8 g/l Restzucker

4,0 g/l Säure

Rebsorte

Roter Veltliner

Vinifizierung

Ausbau: 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

09120011727985

GTIN

9120011727992

Gewicht (leer)

550 g

Gewicht (voll)

7.400 g

Gewicht (voll)

900 kg

Abmessungen

7,8 x 7,8 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 Roter Veltliner

Bio 2022

Jugendliches, helles Gelb mit Zitrustönung; das Geruchsbild setzt sich aus einigen Aromakomponenten zusammen, da schiebt sich zuerst Frucht mit reifem Kernobst und Ringlotten in den Vordergrund, um dann von etwas nussiger Würze ergänzt zu werden und landet schließlich im röstig-toastigen Umfeld, der immer intensiver werdende Holzeinsatz übernimmt die Hegemonie, dazu gesellen sich kleine, schwarze Bananen, etwas Brotrinde, ein Hauch Pumpernickel, Rosinen und Kletzen, ebenso entströmen getrocknete exotische Früchte wie Mango und Papaya dem Glas,

Verkostnotiz Walter Kutscher, September 2023

Sorte: Roter Veltliner. Die Weißwein Spezialität des Wagrams, eine sehr seltene Sorte, der Vorgänger der GV, eine hellrote Traube die nicht färbend ist und sehr gehaltvollen, authentisch Wein entstehen lässt.

Speiseempfehlung

Bereits jetzt ein Klassiker zur heimischen Küche, Gebackenes wie Wiener Schnitzel oder Backhendl (auch mit Gurkensalat), aber auch Brathendl, Schweinsfilet im Speckmantel und mehr

Trinkempfehlung

am schönsten jung getrunken, jedoch Lagerpotential. Wir empfehlen eher größere Gläser zu verwenden.

Alkohol

13,0% vol.

Analysedaten

trocken

3,6 g/l Restzucker

4,7 g/l Säure

Rebsorte

Roter Veltliner

Vinifizierung

Ausbau: 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

09120011725707

GTIN

9120011725714

Gewicht (leer)

550 g

Gewicht (voll)

7.400 g

Gewicht (voll)

900 kg

Abmessungen

7,8 x 7,8 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