



# Wagram DAC Fels Riesling

## Bio 2023

Jugendliches Farbbild mit grünen Reflexen; zarte Steinobstnoten werden mit Zitrus und Kernobst auf elegante Weise vermengt und mit Würzeaspekten vervollkommen; sortentypische Säurepikanz und saftig-reifes Steinobst und Kernobst leiten den Gaumenpart ein, mit Fruchtsüße und Finesse wird Spannung erzeugt, etwas Zitrusnoten (Grapefruit) und Steinobst (Marille und Weingartenpfirsich) runden ein vielfältiges Fruchtbild auf anregende Weise ab, macht Spaß, zeigt Niveau und bringt jetzt schon Lust auf die ersten warmen Tage zum Outdoor-Verkosten.

Verkostungsnotiz: Prof.Dr, Walter Kutscher, Februar 24

---

### Speiseempfehlung

Shrimpscocktail

### Trinkempfehlung

am schönsten jung getrunken, jedoch Lagerpotential. Glasempfehlung: Jung-Weißweinglas

---

### Alkohol

13,0% vol.

### Analysedaten

**trocken**

4,5 g/l Restzucker

6,8 g/l Säure

---

### Rebsorte

Riesling

### Anbau

biologisch

### Trinktemperatur

8–10 °C

### Reifepotenzial

2024–2026

### Vinifizierung

Ausbau: kalttemperierte

Fermentation (20°C)

### Klassifizierung

DAC

### Boden

tiefgründiger Lössboden

### Herkunft

Fels, Wagram DAC,

Niederösterreich, Österreich



Wagram DAC Fels  
**Riesling**  
Bio 2023

15 98  
**URBANIHOF**  
BIO · WEINGUT · FELS

**Zutaten**

Trauben, konzentrierter Traubenmost,  
Konservierungsmittel: Sulfite.

**Allergene**

Enthält Sulfite

**Nährwerte**

**pro 100ml**

Brennwert 325 kJ/78 kcal  
Kohlenhydrate 1.3 g  
davon Zucker 0.5 g

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

FLASCHE

**Füllmenge**

**0,750l**

**GTIN**

9120011725943

**Gewicht leer**

550 g

**Höhe**

35 cm

KARTON

**Inhalt**

**6 Flaschen**

**GTIN**

9120011725950

**Abmessungen**

36,0x17,0x25,0 cm

**Gewicht (voll)**

7.400 g

PALETTE

**Kartons pro Lage**

**21 Kartons**

**Palettenart**

EUR-Palette (800x1200x144)

**Lagen pro Palette**

4 Lagen

**Palettengewicht (voll)**

720 kg

## Bioweingut Urbanihof



St. Urbanstraße 3  
3481 Fels am Wagram, Österreich  
+43 2738 2344

weingut@urbanihof.at  
www.urbanihof.at

Urbanihof - BioWeingut  
BIO-Weingut Urbanihof