



Grüner Veltliner ZERO

2022

Entalkolisierter Wein-hergestellt aus biologischem Wein

Strohgelbes Farbbild; in der Nase Würze mit zartem Veltliner-Touch, aber auch etwas durchgegorener Birnen- und Apfelmot klingt an, ein Kräuterhauch ergänzt das Ensemble, zeigt sich trocken, elegante Säurestruktur, Rhabarber, Speckbirnensaft und etwas Quitte ergänzt die Aromatik.

Verkostungsnotiz: Walter Kutscher 06.2023

Es gibt noch keine Entalkoholisierung in der neuen BIO Wein-Verordnung, daher darf dieser Wein noch nicht als BIO-Wein geführt werden. Die gesetzliche Änderung folgt.

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

Wein-Alternative bei leichten, sommerlichen Speisen, auch bei rustikaler Jause gut einsetzbar.

Alkohol

0,24% vol.

Analysedaten

trocken

24,0 g/l Restzucker
5,7 g/l Säure

Histamingehalt

0,3 mg/l

Werte ab 2mg werden als hoch eingestuft.

Rebsorte

Grüner Veltliner

Boden

Tiefgründiger Lössboden

Herkunft

Wagram, Niederösterreich,
Österreich

Anbau

konventionell



Grüner Veltliner ZERO

2022

Zutaten

Wein (Trauben, konzentrierter Traubenmost, Konservierungsstoffe: Sulfite), Traubenmost (Sulfite), Konservierungsstoffe: Sulfite. Unter Schutzatmosphäre abgefüllt.

Allergene

Enthält Sulfite

Nährwerte

	pro 100ml
Brennwert	61 kJ/15 kcal
Kohlenhydrate	2.4 g
davon Zucker	2.4 g

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

FLASCHE

750 ml

KARTON

6 Flaschen

EUR-PALETTE

630 Flaschen

5 Lagen x 21 = 105 Kartons

GTIN

9120011724588

GTIN

9120011724595

Gewicht (leer)

550 g

Gewicht (voll)

7.400 g

Gewicht (voll)

900 kg

Abmessungen

? x ? x 35 cm (T x B x H)

Abmessungen

25 x 17 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