



Grüner Veltliner ZERO#5

Bio 2025

Entalkoholisierter Wein-hergestellt aus biologischem Wein

Helles, jugendliches Farbbild; feine Würze mit weißem Pfeffer und zartem Kräuterspiel samt Heublumen-Effekten und Apfel-Birnen-Maische; traubig und zart mostig wird der Einstieg am Gaumen inszeniert, ein Hauch von Birnensaft tritt zum „Traubisoda-Effekt“ hinzu, zart würzig und fruchtig wird der gesamte Gaumenpart bis zum verspielten Abgang angelegt.

Verkostungsnotiz: Prof. Dr. Kutscher, Februar 2026

Der erste bio- konforme österreichische alkoholfreie Grüner Veltliner aus biologischer Produktion

Ihr Nutzen:

- pikant, trinkanimierend und großartige Aromen ohne Alkohol
- unerwartet attraktive Aromatik
- 25g/l - Traubensüße - sensorisch nicht süß
- histamingeprüft
- Brennwert: 14kcal
- Deutlich weniger Kalorien (enthält ca. 1/3 der Ausgangskalorien) im Vergleich zum Ausgangswein vor der Entalkoholisierung
- tatsächlicher Alkohol von 0,24%, kleiner 0,5%Vol = alkoholfrei

Auszeichnungen

90 Punkte Falstaff Weinguide, Seal of Approval AWC Vienna

Speiseempfehlung

Sommerliche Salate mit Apfel, Sellerie oder Radieschen
Hühnerbrust mit Zitronenthymian oder leichter Kräutersauce

Alkohol

0,1% vol.

Analysedaten

trocken

25,0 g/l Restzucker
6,8 g/l Säure

Rebsorte

Grüner Veltliner

Ernte

Sehr schöner Jahrgang mit tollen Erträgen

Herkunft

Niederösterreich, Österreich

Anbau

biologisch

Boden

tiefgründiger Löss

Trinktemperatur

8–10 °C

Reifepotenzial

2025–2029



Grüner Veltliner ZERO#5

Bio 2025

Allergene
Enthält Sulfite

FLASCHE

750 ml

HOLZKISTE

6 Flaschen

PALETTE

630 Flaschen

5 Lagen x 21 = 105 Kisten

GTIN

09120011729675

GTIN

09120011729682

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

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.

Kellermeister

Jakob Paschinger



St. Urbanstraße 3

3481 Fels am Wagram, Österreich

+43 2738 2344

✉ weingut@urbanihof.at

www www.urbanihof.at

📍 Urbanihof - BioWeingut

📷 BIO-Weingut Urbanihof