



Grüner Veltliner „Zero Sparkling“

Bio 2025

Intensiver Kohlensäuregehalt mit üppiger Perlage;
 Gelb und Strohgelb; feines Frucht-Feeling in der ersten Nase, grüner Apfel
 sowie Golden Delicious, etwas Steinobst, traubig, ein wenig mostig, in jedem
 Fall fruchtig-verspielt;
 saftig, kokett und abermals verspielt der Gaumenpart, mit jugendlicher Finesse
 ausgestattet, was sich optisch in der Perlage angedeutet hat, wird am Gaumen
 durch das intensiv-cremig-pikante Mousseux bestätigt, auch retronasal werden
 die Fruchtanteile auf intensive und finessenreiche Weise verdichtet, feinsinnig
 und verspielt im Nachhall.

Verkostungsnotiz: Prof. Dr. Walter Kutscher, Februar 2026

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

Ihr Nutzen:

- großartige Aromen ohne Alkohol
- pikant und trinkanimierend
- 35 g/l Traubensüße - sensorisch nicht süß
- histamingeprüft
- Brennwert: 18 kcal
- Deutlich weniger Kalorien (enthält ca. 1/3 der Ausgangskalorien) im Vergleich
zum Ausgangswein vor der Entalkoholisierung
- tatsächlicher Alkohol von 0,1%vol, kleiner als 0,5%vol = alkoholfrei
- Aperol mit Zero Sparkling hat 100 kcal - ein genialer Mischungspartner

Auszeichnungen

92 Punkte Falstaff Weinguide, Gold AWC Vienna

Speiseempfehlung

Leichte Küche, Vorspeisen, Sushi

Alkohol

0,1% vol.

Analysedaten

brut

35,0 g/l Restzucker

6,7 g/l Säure

Rebsorte

Grüner Veltliner

Klassifizierung

Schaumwein

Herkunft

Österreich

Anbau

biologisch

Trinktemperatur

8–10 °C



Grüner Veltliner „Zero Sparkling“

Bio 2025

Allergene
Enthält Sulfite

FLASCHE

750 ml

HOLZKISTE

6 Flaschen

PALETTE

360 Flaschen

5 Lagen x 12 = 60 Kisten

GTIN

09120011729842

GTIN

09120011729859

Gewicht (leer)

900 g

Gewicht (voll)

10.300 g

Gewicht (voll)

645 kg

Abmessungen

10 x 10 x 30,5 cm (T x B x H)

Abmessungen

33,5 x 24,5 x 20,5 cm (T x B x H)

Abmessungen

120 x 80 x 116,9 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.

Winzer

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