



## Uhudler

Art. Nr.: 26658

**Hersteller:** Weinhof Kowald, Loipersdorf

**Land:** Österreich

**Region (Betriebssitz):** Steiermark

**Gebiet (Betriebssitz):** Vulkanland Steiermark

**Rebsorte:** Concord

**Alkoholgehalt:** 10,5 %

**Bodentyp:** mittelschwer Lehm/Sand

**Vinifizierung/Ausbau:** klassisch, fruchtbetonter Ausbau im Edelstahltank

**Kategorie:** Roséwein

**Qualitätsstufe:** Wein aus Österreich

**Geschmack:** aromatisch

**Tannin:** sanft

**Säuregeschmack:** Frisch

**Säure:** 6,4 g

**Süße:** Trocken

**Restzucker:** 3,7 g

**Flaschengröße:** 0,75 Liter

**Verschluss:** Drehverschluss



**Einzelflaschenpreis: € 13.40**

### Verkostnotiz

Um kaum einen anderen Wein ranken sich so viele Mythen. Ziemlich sicher ist, dass der Name "Uhudler" von den Frauen der Weinbauern kreiert wurde, weil der Blick nach übermäßigem Konsum einem "Uhu" gleicht.

Uhudler kann nur aus Direktträgern, also unveredelten Sorten hergestellt werden, die ihre Heimat im Südburgenland haben. Daher befindet sich der Uhudler-Garten der Familie Kowald in Eltendorf. Der Uhudler ist äußerst resistent gegen die Reblaus und Pilzkrankheiten, deshalb ist kein chemischer Pflanzenschutz notwendig. Er ist also ein reines Naturprodukt.

Der Kowald-Uhudler wird aus der Traubensorte Concord gekellert. Ein Wein für Liebhaber, der sehr anregend und lebendig wirkt. Sehr interessant in der Nase nach Walderdbeeren. Passt besonders gut zu einer herzhaften Jause und wird gekühlt getrunken.