

Grüner Veltliner

New Chapter, Niederösterreich, Lenzmark Wines

Grüner Veltliner vom Winzerduo Huber und Moser

Beschreibung:

Ein neues Kapitel der österreichischen Weinbaugeschichte zu schreiben – nicht weniger haben sich die beiden Winzerstars Markus Huber und Lenz Moser vorgenommen. Mit «New Chapter» haben sie den Grünen Veltliner neu interpretiert, um die Gaumen von Weintrinkern rund um den Globus zu begeistern.

Degustationsnotiz:

Helles Gelb mit lindgrünen Reflexen. Betörendes fein würziges Bouquet mit Braeburn (rotem Apfel), Minze und Grünteeextrakt, dahinter Renekloden, duftiger Jasmin, heller Tabak und ein Hauch Lindenblütenhonig. Am saftigen Gaumen mit quirliger Rasse, pfeffriger Extraktfülle und mittlerem geschmeidigen Körper. Im aromatischen Finale ein Korb mit gelben Äpfeln, Quittensaft und zarte Mineralik.

Passt zu:

Ideal mit gebratenem Zander, Poulet in leichter Rahmsauce, Frühlingsgemüse Risotto, Wiener Backhendl, gebratener Forelle oder Kartoffelsalat.

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren **Herkunftsland:** Österreich **Subregion:** Wagram

Produzent: Niederösterreich

Alkoholgehalt: 13.0% Artikelnummer: 1101523

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Grüner Veltliner

New Chapter Niederösterreich

Herkunft: Österreich

Ratings: James Suckling 94/100, Score 18.5/20

Alkoholgehalt: 13.0%

Servier: Gekühlt bei 9-12 Grad servieren