

Grüner Veltliner Obere Steigen

Traisental DAC, Weingut Markus Huber (Bio)

Grüner Veltliner von Markus Huber

Beschreibung:

Winzer des Jahres beim Falstaff zu werden ist nicht leicht. Markus Huber aus dem Geheimtippgebiet Traisental südöstlich der Wachau ist es gelungen – mit Weinen wie diesem fruchtig-würzigen, extraktreichen Grünen Veltliner, der sein erfolgreichster Wein ist.

Degustationsnotiz:

Helles Gelb. Herrliches Bouquet nach reifem Jonagold, Mandarine und Schlüsselblume. Am quirligen Gaumen mit stützender Rasse, reifem pfeffrigem Extrakt und saftigem Körper. Im aromatischen Finale Weingartenpfirsich und weisse Blüten.

Passt zu:

Herrlicher Begleiter zu Teigtaschen, kalten Platten mit Dips, Fisch- oder Gemüsecarpaccio sowie leichten Vorspeisen und Süsswasserfischen.

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren **Herkunftsland:** Österreich **Subregion:** Traisental

Produzent: Weingut Markus Huber (Bio) **Ausbau:** 4 Monate im Stahltank

Weinbau: Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006

Alkoholgehalt: 12.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2028

Rebsorte(n): 100% Grüner Veltliner

Artikelnummer: 0860822

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Grüner Veltliner Obere Steigen

Traisental DAC Weingut Markus Huber (Bio)

Herkunft: Österreich **Ratings:** Score 18/20

Rebsorte(n): 100% Grüner Veltliner

Trinkreife: Jetzt bis 2028

Weinbau: Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006

Ausbau: 4 Monate im Stahltank

Alkoholgehalt: 12.5%

Servier: Gekühlt bei 8-10 Grad servieren