



Moments rosé

Niederösterreich, Weingut Markus Huber (Bio)

Sommerwein vom Starwinzer Markus Huber

Beschreibung:

Das Familienweingut Huber steht für erstklassige Weine aus Österreich. Markus Huber führt das Weingut in zehnter Generation, er wurde schon mehrmals national wie auch international ausgezeichnet. Seit 2020 sind die Weingärten des Weingutes Markus Huber offiziell biozertifiziert.

Degustationsnotiz:

Leuchtendes Rosé. Betörendes Bouquet nach frischem Himbeersaft, rote Johannisbeerdrops und Pfirsicheistee. Am quirligen Gaumen mit weicher Textur, reifem Extrakt und stützender Rasse. Im aromatischen Finale reife Preiselbeeren und eingelegte rote Kirsche.

Passt zu:

Sommergerichten, Käse- oder Gemüsekuchen, kaltem Braten, Lachstatar, Fisch- oder hellen Fleischgerichten, vielfältigen Pastaküche, sowie würzigen Käsesorten wie Ziegenkäse oder Chaumes.

Servierempfehlung:

Für den optimalen Genuss von Roséweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.

Herkunftsland: Österreich

Produzent: Weingut Markus Huber (Bio)

Ausbau: im Stahltank

Weinbau: Bio. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006

Alkoholgehalt: 12.0%

Trinkreife: Jetzt trinkreif

Rebsorte(n): Zweigelt, Pinot Noir, Merlot, Cabernet Sauvignon, Blauburgunder (Pinot Noir), Blaufränkisch (Lemberger), Portugieser

Artikelnummer: 1168321

Einstekkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Moments rosé

Niederösterreich
Weingut Markus Huber (Bio)

Herkunft:	Österreich
Ratings:	Falstaff 92/100, Score 17.5/20
Rebsorte(n):	Zweigelt, Pinot Noir, Merlot, Cabernet Sauvignon, Blauburgunder (Pinot Noir), Blaufränkisch (Lemberger), Portugieser
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006
Ausbau:	im Stahltank
Alkoholgehalt:	12.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von Roséweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.