



## 2019 Grüner Veltliner Obere Steigen

Traisental DAC, Weingut Markus Huber

Top-Leistung von Jungstar Markus Huber!

### **Beschreibung:**

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

### **Degustationsnotiz:**

Helles Gelb mit grünem Schimmer. Betörendes reifes Jonagoldbouquet, dahinter Mandarine, Grünteeextrakt und zarter Lindenblütenhonigtouch. Am saftigen Gaumen mit reifer Extraktsüsse und perfekt stützender Rasse. Im aromatischen Finale grüner Apfel, Schlüsselblumen und Eisenkraut.

### **Passt zu:**

Herrlicher Begleiter zu Teigtaschen, kalten Platten mit Dips, Fisch- oder Gemüse carpaccio sowie leichten Vorspeisen und Süßwasserfischen.

### **Servierempfehlung:**

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

<b>Herkunftsland:</b>	Österreich
<b>Region:</b>	Niederösterreich
<b>Subregion:</b>	Traisental
<b>Produzent:</b>	Markus Huber
<b>Bewertung(en):</b>	Falstaff 92/100, James Suckling 92/100, Score 17.5/20
<b>Ausbau:</b>	4 Monate in Stahltank
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2025
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Grüner Veltliner
<b>Artikelnummer:</b>	0860819

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Grüner Veltliner Obere Steigen

Traisental DAC  
Weingut Markus Huber

**Herkunft:** Österreich  
**Bewertung(en):** Falstaff 92/100, James Suckling 92/100, Score 17.5/20  
**Rebsorte(n):** 100% Grüner Veltliner  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2025  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 4 Monate in Stahltank  
**Alkoholgehalt:** 13.0 %  
**Service:** Gekühlt bei 8-10 Grad servieren