



## 2022 Grüner Veltliner

ÖTW Erste Lage Ried Alte Setzen, Traisental DAC Reserve, Weingut Markus Huber (B)

Der Liebling der Fachpresse

### **Beschreibung:**

Winzer des Jahres beim Falstaff zu werden, das ist für viele ein Traum. Markus Huber hat diesen Traum tatsächlich realisiert, dank Weinen wie diesem sehr burgundischen Grünen Veltliner Reserve von 65 Jahre alten Reben, den er zur Hälfte in Akazienfässern ausbaute. Südöstlich der Wachau, nahe Krems profitieren die Weine des Traisentales von einem Mikroklima mit viel Wärme und Sonne. Kühle Winde aus den nahen Alpen treffen hier auf warme Luftströmungen aus dem Donautal. Dies führt zu teilweise extremen Unterschieden zwischen Tages- und Nachttemperatur, was vor allem in der Reifezeit der Trauben die Ausbildung der Aromen und ihre Einlagerung in die Beerenhaut (Schale) begünstigt. Dies, gepaart mit dem einzigartigen Terroir, verleiht dem Wein die unverwechselbare Typizität. Eine hochkarätige Entdeckung, die in Rekordzeit zu unseren Grüner-Veltliner-Bestsellern aufschliessen konnte.

### **Passt zu:**

Wir empfehlen diesen Wein zu Herzhaftem wie Wiener Schnitzel, Backhendl, Tafelspitz und Innereien, Rahmgerichten sowie Kartoffelsalat, Schinken im Brotteig und frittiertem Fisch.

### **Servierempfehlung:**

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

<b>Herkunftsland:</b>	Österreich
<b>Region:</b>	Niederösterreich
<b>Subregion:</b>	Traisental
<b>Produzent:</b>	Markus Huber
<b>Bewertung(en):</b>	Falstaff 93/100
<b>Ausbau:</b>	9 Monate in Grossholz
<b>Weinbau:</b>	Bio
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2032
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Grüner Veltliner
<b>Artikelnummer:</b>	0860922

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Grüner Veltliner**

ÖTW Erste Lage Ried Alte Setzen  
Traisental DAC Reserve  
Weingut Markus Huber (Bio)

<b>Herkunft:</b>	Österreich
<b>Bewertung(en):</b>	Falstaff 93/100
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Grüner Veltliner
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2032
<b>Weinbau:</b>	Bio
<b>Ausbau:</b>	9 Monate in Grossholz
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0 %
<b>Service:</b>	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren