



## 2017 Grüner Veltliner Obere Steigen

Traisental DAC, Weingut Markus Huber

Vom Falstaff-Winzer des Jahres 2015

### **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:**

: Leuchtendes Gelb. Duftiger gelber Apfel und Minze dahinter Karambole und Renekloden. Am Gaumen mit saftiger Textur - zum Reinbeissen! Im gelbfruchtigen Finale Wachsnoten und Birne.

### **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>	Weingut Huber Markus
<b>Bewertung(en):</b>	Falstaff 91/100, Score 17/20
<b>Herstellung:</b>	4 Monate in Stahltank
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2022
<b>Traubensorte(n):</b>	100% Grüner Veltliner
<b>Artikelnummer:</b>	0860817

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Grüner Veltliner Obere Steigen

Traisental DAC

Weingut Markus Huber

**Herkunft:** Österreich  
**Bewertung(en):** Falstaff 91/100, Score 17/20  
**Traubensorte(en):** 100% Grüner Veltliner  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2022  
**Weinbau:** Traditionell  
**Herstellung:** 4 Monate in Stahltank  
**Alkoholgehalt:** 12.5 %  
**Service:** Gekühlt bei 8-10 Grad servieren