



Grüner Veltliner

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

Le chouchou de la presse spécialisée

Description:

Pour beaucoup, être élu vigneron de l'année par Falstaff est un rêve. Markus Huber l'a réalisé, grâce à des vins tels que ce Grüner Veltliner Reserve résolument bourguignon, issu de vignes âgées de 65 ans et qu'il a partiellement élevé dans des fûts en acacia. Au sud-est de la Wachau, à proximité de Krems, les vins de la vallée Traisental profitent d'un microclimat très chaud et ensoleillé. Ici, les vents frais en provenance des Alpes voisines rencontrent des masses d'air chaud qui remontent de la vallée du Danube. De ce fait, les écarts de températures entre la nuit et le jour sont parfois extrêmes, ce qui, pendant la maturation du raisin, favorise avant tout le développement et la préservation des arômes dans la peau des baies. À cela s'ajoutent des sols au caractère unique qui exaltent la typicité incomparable de ce vin. Une découverte merveilleuse, s'est hissé au rang de best-seller des Grüner Veltliner en un temps record.

Profil aromatique:

Jaune lumineux. Bouquet envoûtant, aux notes intenses de Jonagold, de miel de tilleul et d'amandes blanches moulues, sur des nuances de camomille séchée, d'abricots secs et d'herbes saumurées. La bouche est complexe et crémeuse, avec une superbe richesse d'extrait, une acidité bien équilibrée et un corps moyen. Opulence de fruits jaunes dans la finale concentrée, aux notes de graphite, d'estragon et d'amande amère.

Accompagne idéalement:

Nous recommandons ce vin pour des plats plus riches, comme des escalopes viennoises, des mets en panure, un pot-au-feu avec abats, des plats en crème, mais également une salade de pomme de terre, du jambon en croûte ou des poissons frits.

Température:

Pour une dégustation optimale de vins blancs complexes, nous recommandons une température de service de 9 à 12 °C.

Pays d'origine: Autriche

Sous-région: Traisental

Producteur: Traisental DAC Reserve

Elevage: 9 Mois en Foudre

Viticulture: Bio. Certification bio: CH-BIO-006

Vol. alcool: 13.0%

Cépage(s): 100% Grüner Veltliner

N° article: 0860924

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Grüner Veltliner

ÖTW Erste Lage Ried Alte Setzen
Traisental DAC Reserve

Herkunft:	Autriche
Notation:	James Suckling 95/100, Falstaff 93/100, Score 19/20
Cépage(s):	100% Grüner Veltliner
Weinbau:	Bio. Certification bio: CH-BIO-006
Elevage:	9 Mois en Foudre
Vol. alcool:	13.0%
Servier:	Pour une dégustation optimale de vins blancs complexes, nous recommandons une température de service de 9 à 12 °C.