



## Riesling

ÖTW Erste Lage Ried Berg, Traisental DAC, Weingut Markus Huber

Un Riesling minéral au caractère unique

### **Beschreibung:**

Le Traisental est synonyme de rieslings fins, de caractère et d'expression. Les rieslings Traisental DAC comptent parmi les grands vins d'Autriche - un must pour les amateurs et amatrices de vins blancs exigeants !

### **Degustationsnotiz:**

Bouquet intense, délicate touche de tilleul, coing mûr, pêche de vigne, très précis, puissant et compact, élégante note salée dans la finale aromatique.

### **Accompagne idéalement:**

Entrées raffinées, cocktail de crevettes, vitello tonnato, pâtes à la carbonara, lasagnes, poissons grillés, volailles, viandes blanches et pratiquement tous les fromages.

### **Servierempfehlung:**

Frais, entre 9 et 12 degrés

|                        |                                    |
|------------------------|------------------------------------|
| <b>Pays d'origine:</b> | Autriche                           |
| <b>Sous-région:</b>    | Trais                              |
| <b>Produzent:</b>      | Traisental DAC                     |
| <b>Elevage:</b>        | 10 Mois en Cuve inox               |
| <b>Viticulture:</b>    | Bio. Certification bio: CH-BIO-006 |
| <b>Vol. alcool:</b>    | 13.0%                              |
| <b>Cépage(s):</b>      | 100% Riesling                      |
| <b>Artikelnummer:</b>  | 1019624                            |

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### Riesling

ÖTW Erste Lage Ried Berg  
Traisental DAC

|                     |                                                                                       |
|---------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Herkunft:</b>    | Autriche                                                                              |
| <b>Notation:</b>    | James Suckling 99/100, A La Carte Guide 2018<br>97+/100, Falstaff 95/100, Score 19/20 |
| <b>Cépage(s):</b>   | 100% Riesling                                                                         |
| <b>Weinbau:</b>     | Bio. Certification bio: CH-BIO-006                                                    |
| <b>Elevage:</b>     | 10 Mois en Cuve inox                                                                  |
| <b>Vol. alcool:</b> | 13.0%                                                                                 |
| <b>Servier:</b>     | Frais, entre 9 et 12 degrés                                                           |