



Grüner Veltliner Obere Steigen

Traisental DAC, Weingut Markus Huber

Un Grüner Veltliner de Markus Huber

Description:

Devenir vigneron de l'année chez Falstaff n'est pas chose facile. Markus Huber, de la région secrète de Traisental au sud-est de la Wachau, y est parvenu - avec des vins comme ce Grüner Veltliner fruité, épicé et riche en extraits, qui est son vin le plus réussi.

Profil aromatique:

Jaune clair. Magnifique bouquet de Jonagold mûre, de mandarine et de primevère. Bouche racée et juteuse, à l'extrait mûr et poivré. Finale aromatique de pêche de vigne et de fleurs blanches.

Accompagne idéalement:

Idéal avec des rissoles, des assiettes froides avec dips, un carpaccio de poisson ou de légumes, ainsi que des entrées légères et des poisson d'eau douce.

Température:

Pour une dégustation optimale des vins blancs frais et fruités, nous recommandons une température de service de 8 à 10 °C.

Pays d'origine:	Autriche
Sous-région:	Traisental
Producteur:	Weingut Markus Huber
Elevage:	3 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Bio. Certification bio: CH-BIO-006
Vol. alcool:	12.5%
Cépage(s):	100% Grüner Veltliner
N° article:	0860825

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Grüner Veltliner Obere Steigen

Traisental DAC
Weingut Markus Huber

Herkunft:	Autriche
Notation:	Score 18/20
Cépage(s):	100% Grüner Veltliner
Weinbau:	Bio. Certification bio: CH-BIO-006
Elevage:	3 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	12.5%
Servier:	Pour une dégustation optimale des vins blancs frais et fruités, nous recommandons une température de service de 8 à 10 °C.