



Moments Rosé

Niederösterreich, Weingut Markus Huber

Une révélation bio du grand Markus Huber

Description:

Le domaine familial Huber est synonyme de vins autrichiens d'exception. Markus Huber incarne la 10e génération à la tête du domaine et il a déjà remporté plusieurs fois des distinctions nationales et internationales. Depuis 2020, les vignes du domaine Markus Huber sont officiellement certifiées BIO.

Profil aromatique:

Rosé lumineux. Bouquet envoûtant de jus de framboise frais, de groseilles rouges et de thé glacé à la pêche. Bouche vive, souple, et racée, extrait mûr. Finale aromatique de canneberges mûres et de cerises rouges compotées.

Va bien avec:

Cuisine estivale, gâteau au fromage ou aux légumes, rôti froid, tartare de saumon, poissons, viandes blanches, spécialités de pâtes, fromages corsés (chèvre ou Chaumes).

Température:

Pour une dégustation optimale des vins rosés, nous recommandons une température de service de 8 à 10 °C.

Pays d'origine: Autriche

Producteur: Weingut Markus Huber

Fabrication: en Cuve inox

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

Teneur en alcool: 12.0%

Prêt à boire: À l'apogée

Raisins: Zweigelt, Pinot Noir, Merlot, Cabernet Sauvignon, Blauburger, Blauer Portweinstock, Blaufränkisch (Lemberger)

N° article: 1168325

Étiquette à insérer pour les pinces de casier à vin

Taille: A7 74x105

Moments Rosé

Niederösterreich
Weingut Markus Huber

Pays d'origine: Autriche
Classifications: Score 17.5/20
Raisins: Zweigelt, Pinot Noir, Merlot, Cabernet
Sauvignon, Blauburger, Blauer Portugieser,
Blaufränkisch (Lemberger)
Prêt à boire: À l'apogée
Viticulture: Bio. Certification bio: CH-BIO-006
Fabrication: en Cuve inox
Teneur en alcool: 12.0%
Température: Pour une dégustation optimale des vins rosés,
nous recommandons une température de
service de 8 à 10 °C.