



Grüner Veltliner Reserve

Himmel, Niederösterreich DAC, Stift Göttweig

Superbe Réserve de Veltliner

Description:

Baptisé «Himmel», qui signifie «ciel»: nul autre nom ne saurait mieux convenir à ce vin de réserve issu de vignes de l'abbaye bénédictine Stift Göttweig culminant à 449 mètres d'altitude. Si l'histoire du domaine remonte à l'an 1083, ses techniques de vinification sont aujourd'hui à la pointe de la technologie. L'alliance entre tradition et modernité donne naissance à un Grüner Veltliner unique. Cette création de Fritz Miesbauer transforme les plats de volaille ou de poisson les plus simples en divines expériences gustatives et offre une halte gourmande dans la magnifique Basse-Autriche.

Profil aromatique:

Jaune clair avec des reflets vert tilleul. Bouquet envoûtant de pomme Jonagold sucrée, de gelée de mirabelles et de pétales de rose jaune séchés, sur des touches de verveine et de saumure d'herbes. Palais explosif et racé, à la texture crémeuse, avec des accents minéraux délicats, un bel équilibre et une divine richesse d'extrait. Les abricots marquent la finale aromatique et concentrée, aux touches de poivre blanc et de thé vert froid.

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:	Kremstal
Producteur:	Niederösterreich DAC
Elevage:	5 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.0%
A boire:	À l'apogée
Cépage(s):	100% Grüner Veltliner
N° article:	0887225

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Grüner Veltliner Reserve

Himmel
Niederösterreich DAC

Herkunft:	Autriche
Notation:	Score 18.5/20
Cépage(s):	100% Grüner Veltliner
A boire:	À l'apogée
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	5 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	13.0%
Servier:	Pour une dégustation optimale de vins blancs complexes, nous recommandons une température de service de 9 à 12 °C.