



Grüner Veltliner Obere Steigen

Traisental DAC, Weingut Markus Huber

Un Grüner Veltliner de Markus Huber

Beschreibung:

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.

Degustationsnotiz:

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.

Servierempfehlung:

Frais, entre 8 et 10 degrés

Pays d'origine: Autriche

Sous-région: Trais

Produzent: Weingut Markus Huber

Elevage: 4 Mois en Cuve inox

Viticulture: Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006

Vol. alcool: 12.5%

A boire: jusqu'en 2029

Cépage(s): 100% Grüner Veltliner

Artikelnummer: 0860823

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 |
| A boire: | jusqu'en 2029 |
| Weinbau: | Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006 |
| Elevage: | 4 Mois en Cuve inox |
| Vol. alcool: | 12.5% |
| Servier: | Frais, entre 8 et 10 degrés |