



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:	3 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
Vol. alcool:	12.5%
A boire:	jusqu'en 2030
Cépage(s):	100% Grüner Veltliner
Artikelnummer:	0860824

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 2030
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
Elevage:	3 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	12.5%
Servier:	Frais, entre 8 et 10 degrés