

HUBFR

Grüner Veltliner

ÖTW Erste Lage Ried Berg, Traisental DAC Reserve, Weingut Markus Huber

Le Grüner Veltliner monumental signé Markus Huber

Beschreibung:

Le premier vignoble «Ried Berg» est situé dans le village de Getzersdorf. Il s'agit d'un vignoble en terrasses avec une pente de plus de 35% et une exposition est. Son nom indique déjà que ce vignoble est situé un peu plus en hauteur, ce qui permet un processus de maturation plus long des raisins. Année après année, ce vin compte parmi les meilleurs de sa catégorie.

Degustationsnotiz:

Jaune clair. Quel parfum de zeste d'orange, d'huile de mandarine et de pomme rouge, suivi d'abricots secs, de miel de fleurs et d'une grande minéralité. Puissant en bouche, il explose littéralement dans la bouche. La finale interminable révèle des nuances de fruits à noyau et séduit par sa finesse et sa structure.

Accompagne idéalement:

Entrées raffinées, cocktail de crevettes, vitello tonnato, pâtes à la carbonara, lasagnes, poissons grillés, volailles, viandes blanches et pratiquement tous les fromages.

Servierempfehlung:

Frais, entre 9 et 12 degrés

Pays d'origine: Autriche

Sous-région: Trais

Produzent: Traisental DAC Reserve **Elevage:** 5 Mois en Barrique

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

Vol. alcool: 14.0%

Cépage(s): 100% Grüner Veltliner

Artikelnummer: 0976923

Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Grüner Veltliner

ÖTW Erste Lage Ried Berg Traisental DAC Reserve

Herkunft: Autriche

Notation: James Suckling 99/100, Falstaff 95/100, Score

19/20

Cépage(s): 100% Grüner Veltliner

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

Elevage: 5 Mois en Barrique

Vol. alcool: 14.0%

Servier: Frais, entre 9 et 12 degrés