



Chardonnay

Ried Spiegeln, Niederösterreich, Weingut Markus Huber

L'élégance de Markus Huber

Beschreibung:

Teinte jaune-vert délicate, parfum d'herbes de prairie, fruit de la passion en bouche, juteux et tendu. Gagne rapidement en arôme et habille tout le palais, mais a aussi beaucoup de traction. Une vendange très mûre qui gagne encore en complexité grâce à un élevage sur lies de 10 mois - un superbe chardonnay de la main d'un garçon de la nature ambitieux qui trébuchait déjà joyeusement à l'âge de trois ans dans les vignes qu'il connaît aujourd'hui par cœur.

Degustationsnotiz:

Jaune clair avec des reflets vert tilleul. Un souffle de vanille et de noisettes moulues agrémentent le délicat bouquet de Jonagold fraîchement cueillies, sur de subtiles notes épicées et de reine-claude. Bouche racée, juteuse et onctueuse, corps moyen. Finale aromatique évoquant les pommes jaunes, avec des nuances de verveine, de poivre blanc et une touche de caramel.

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:	Basse-Autriche
Produzent:	Niederösterreich
Elevage:	10 Mois en Foudre
Viticulture:	Bio. Certification bio: CH-BIO-006
Vol. alcool:	13.0%
Cépage(s):	100% Chardonnay
Artikelnummer:	1385822

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Chardonnay

Ried Spiegeln
Niederösterreich

Herkunft:	Autriche
Notation:	A La Carte Guide 2018 94/100, James Suckling 93/100, Score 18.5/20
Cépage(s):	100% Chardonnay
Weinbau:	Bio. Certification bio: CH-BIO-006
Elevage:	10 Mois en Foudre
Vol. alcool:	13.0%
Servier:	Frais, entre 9 et 12 degrés