



2018 Grüner Veltliner

ÖTW Erste Lage Ried Alte Setzen, Traisental DAC Reserve, Weingut Markus Huber

Le Veltliner Reserve d'un jeune talent

Description:

Malgré son jeune âge, Markus Huber est déjà un grand vigneron du Traisental. Une véritable révélation, même, comme toute cette région au sud-est de la Wachau. Les vieilles vignes cultivées sur des sols de calcaire dolomitique depuis 65 ans confèrent à ce Grüner Veltliner des arômes épicés et une belle opulence.

Note de dégustation:

Jaune vif avec des reflets vert citron. Arômes enivrants de fruits jaunes foncés et d'épices: abricots mûrs et tabac blond, avec en arrière nez de la pomme rouge, de la menthe et de la verveine. Milieu de bouche, avec un extrait mûr, beaucoup de densité, élégamment racé avec un bon support phénolique. La finale est longue et complexe, avec beaucoup de fruits jaunes et une minéralité marquée. Il rappelle le 2015 en plus aromatique.

Accompagne idéale:

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.

Conseils de service:

Frais, entre 9 et 12 degrés

Pays d'origine:	Autriche
Région:	Basse-Autriche
Sous-région:	Traisental
Producteur:	Markus Huber
Notation(s):	Score 19/20, Falstaff 92/100, James Suckling 93/100
Elevage:	9 Mois en Foudre
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	jusqu'en 2030
Cépage(s):	100% Grüner Veltliner
Référence:	0860918

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Grüner Veltliner

ÖTW Erste Lage Ried Alte Setzen
Traisental DAC Reserve
Weingut Markus Huber

Origine:	Autriche
Notation(s):	Score 19/20, Falstaff 92/100, James Suckling 93/100
Cépage(s):	100% Grüner Veltliner
Apogée:	jusqu'en 2030
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	9 Mois en Foudre
Vol. alcool:	14.0 %
Service:	Frais, entre 9 et 12 degrés