



2019 Grüner Veltliner Obere Steigen

Traisental DAC, Weingut Markus Huber

Note de dégustation:

Jaune vif avec un reflet vert. Bouquet enchanteur de jonagold mûre, avec en arrière nez de la mandarine, de l'extrait de thé vert et une délicate touche de miel de tilleul. En bouche, il est juteux, avec une douceur d'extrait mûre et un caractère en parfait soutien. De la pomme verte, des primevères et de la verveine dans la finale aromatique.

Accompagne idéale:

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.

Conseils de service:

Frais, entre 8 et 10 degrés

Pays d'origine:	Autriche
Région:	Basse-Autriche
Sous-région:	Traisental
Producteur:	Markus Huber
Notation(s):	Falstaff 92/100, James Suckling 92/100, Score 17.5/20
Elevage:	4 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.0 %
Apogée:	jusqu'en 2025
Cépage(s):	100% Grüner Veltliner
Référence:	0860819

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Grüner Veltliner Obere Steigen

Traisental DAC

Weingut Markus Huber

Origine:	Autriche
Notation(s):	Falstaff 92/100, James Suckling 92/100, Score 17.5/20
Cépage(s):	100% Grüner Veltliner
Apogée:	jusqu'en 2025
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	4 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	13.0 %
Service:	Frais, entre 8 et 10 degrés