



2020 Grüner Veltliner

New Chapter, Niederösterreich, Lenzmark Wines

Un Grüner Veltliner du duo Huber & Moser

Description:

L'ambition des célèbres vignerons Markus Huber et Lenz Moser est tout, sauf modeste: écrire un nouveau chapitre de l'histoire vinicole autrichienne. Leur New Chapter est une réinterprétation du Grüner Veltliner qui vise à séduire les oenophiles du monde entier.

Note de dégustation:

Jaune clair aux reflets vert tilleul. Bouquet envoûtant et délicatement épicé de Braeburn (pomme rouge), menthe et extrait de thé vert, avec en arrière nez des notes de reine-claude, de jasmin parfumé, de tabac léger, ainsi qu'un souffle de miel de tilleul. Bouche racée, juteuse et vive, avec un extrait gras et poivré, ainsi qu'un corps assez souple. Explosion de pommes jaunes et de jus de coing dans la finale aromatique et d'une délicate minéralité. Des débuts grandioses de Markus Huber.

Accompagne idéale:

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

Conseils de service:

Frais, entre 9 et 12 degrés

Pays d'origine:	Autriche
Région:	Basse-Autriche
Sous-région:	Wagram
Producteur:	Lenzmark - New Chapter
Notation(s):	Falstaff 94/100, James Suckling 93/100, Score 18.5/20
Elevage:	5 Mois en Foudre
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.0 %
Apogée:	jusqu'en 2030
Cépage(s):	100% Grüner Veltliner
Référence:	1101520

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Grüner Veltliner

New Chapter
Niederösterreich
Lenzmark Wines

Origine:	Autriche
Notation(s):	Falstaff 94/100, James Suckling 93/100, Score 18.5/20
Cépage(s):	100% Grüner Veltliner
Apogée:	jusqu'en 2030
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	5 Mois en Foudre
Vol. alcool:	13.0 %
Service:	Frais, entre 9 et 12 degrés