



2020 Grüner Veltliner Obere Steigen

Traisental DAC, Weingut Markus Huber (Bio)

Note de dégustation:

Jaune clair. Délicieux bouquet de Jonagold, de mirabelles et de zestes de mandarine. Palais vif et racé, extrait mûr et tendre, corps juteux. Finale aromatique de pêche de vigne, de fleurs blanches et d'estragon.

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):	James Suckling 93/100, Score 17/20
Elevage:	4 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Bio
Vol. alcool:	12.5 %
Apogée:	jusqu'en 2026
Cépage(s):	100% Grüner Veltliner
Référence:	0860820

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Grüner Veltliner Obere Steigen

Traisental DAC

Weingut Markus Huber (Bio)

Origine:	Autriche
Notation(s):	James Suckling 93/100, Score 17/20
Cépage(s):	100% Grüner Veltliner
Apogée:	jusqu'en 2026
Viticulture:	Bio
Elevage:	4 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	12.5 %
Service:	Frais, entre 8 et 10 degrés