



2020 Grüner Veltliner Reserve

Himmel, Niederösterreich DAC, Stift Göttweig

Par le «Vigneron de l'année 2020» selon Falstaff

Description:

Il fait honneur à son nom! Baptisé «Himmel», qui signifie «ciel»: nul autre nom ne saurait mieux convenir à ce vin de réserve issu de vignes de l'abbaye bénédictine Stift Göttweig culminant à 449 mètres d'altitude. L'histoire du domaine remonte à 1083, tandis que la vinification est à la pointe de la technologie. Une combinaison qui donne naissance à un Grüner Veltliner unique. Grand bravo à Fritz Miesbauer pour ce vin parfaitement équilibré et la distinction bien méritée de «Vigneron de l'année 2020» selon Falstaff.

Note de dégustation:

Jaune clair aux reflets verts. De belles notes épicées de tabac et de verveine rehaussent le bouquet séduisant de pomme rouge, gelée de coing et fleur de sureau. La bouche légèrement savonneuse est juteuse et onctueuse, avec un extrait poivré et un magnifique cœur minéral. Zestes de mandarine, pomelo et une belle note salée dans la finale 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:	Kremstal
Producteur:	Stift Göttweig
Notation(s):	Score 18.5/20
Elevage:	en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.0 %
Apogée:	jusqu'en 2029
Cépage(s):	100% Grüner Veltliner
Référence:	0887220

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Grüner Veltliner Reserve

Himmel
Niederösterreich DAC
Stift Göttweig

Origine:	Autriche
Notation(s):	Score 18.5/20
Cépage(s):	100% Grüner Veltliner
Apogée:	jusqu'en 2029
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	en Cuve inox
Vol. alcool:	13.0 %
Service:	Frais, entre 9 et 12 degrés