



2021 Grüner Veltliner Reserve

Himmel, Niederösterreich DAC, Stift Göttweig

Il fait honneur à son nom

Description:

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. Cette création de Fritz Miesbauer transforme les plats de volaille ou de poisson les plus simples en divines expériences gustatives.

Note de dégustation:

Jaune vif aux reflets vert tilleul. Bouquet envoûtant de Jonagold mûre, de zeste de mandarine et de gelée de reine-claude, avec un souffle de jasmin et de poivre blanc fraîchement moulu. Palais juteux et opulent, vif et racé avec une élégante note salée. Thé vert froid et jus de pamplemousse dans la finale aromatique marquée par les fruits jaunes.

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 2030
Cépage(s):	100% Grüner Veltliner
Référence:	0887221

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 2030
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	en Cuve inox
Vol. alcool:	13.0 %
Service:	Frais, entre 9 et 12 degrés