2021 Grüner Veltliner Obere Steigen

Traisental DAC, Weingut Markus Huber (Bio)

Un Grüner Veltliner de Markus Huber

Description:
Devenir vigneron de l'année chez Falstaff n'est pas chose facile. Markus Huber, de la région secrète de Traisental au sud-est de la Wachau, y est parvenu - avec des vins comme ce Grüner Veltliner fruité, épicé et riche en extraits, qui est son vin le plus réussi.
Note de dégustation:
Jaune clair aux reflets vert tendre. Agréable bouquet de pomme jaune, avec un souffle de mangue et d'herbes des champs fraîchement coupées. Bouche souple et juteuse, racée et équilibrée, corps moyen. Finale aromatique aux délicates notes de fruits à pépins, de primevère et de poivre blanc fraîchement moulu.
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):	0, 0, 0
Elevage:	4 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Bio
Vol. alcool:	12.5 %
Apogée:	jusqu'en 2027
Cépage(s):	100% Grüner Veltliner
Référence:	0860821

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

MÖVENPICK
VINS

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):	0, 0, 0
Cépage(s):	100% Grüner Veltliner
Apogée:	jusqu'en 2027
Viticulture:	Bio
Elevage:	4 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	12.5 %
Service:	Frais, entre 8 et 10 degrés

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch