



## 2022 Grüner Veltliner Reserve

Himmel, Niederösterreich DAC, Stift Göttweig

Superbe Veltliner de l'un des plus anciens domaines d'Autriche

### 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 clair aux nuances tirant sur le vert. Un souffle de verveine agrmente le Bouquet typique du cépage aux notes de prunes jaunes, de Granny Smith et de feuilles de roses fanées. L'attaque douce fait place à des arômes racés d'agrumes, mandarine et citron vert, qui se marient magnifiquement avec les accents minéraux, sur un soupçon de poivre blanc, très harmonieux et plein de tempérament; finale complexe.

### 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

<b>Pays d'origine:</b>	Autriche
<b>Région:</b>	Basse-Autriche
<b>Sous-région:</b>	Kremstal
<b>Producteur:</b>	Stift Göttweig
<b>Notation(s):</b>	Score 18.5/20
<b>Elevage:</b>	en Cuve inox
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	13.0 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2031
<b>Cépage(s):</b>	100% Grüner Veltliner
<b>Référence:</b>	0887222

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### Grüner Veltliner Reserve

Himmel  
Niederösterreich DAC  
Stift Göttweig

<b>Origine:</b>	Autriche
<b>Notation(s):</b>	Score 18.5/20
<b>Cépage(s):</b>	100% Grüner Veltliner
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2031
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	en Cuve inox
<b>Vol. alcool:</b>	13.0 %
<b>Service:</b>	Frais, entre 9 et 12 degrés