



2024 Grüner Veltliner Reserve

Himmel, Niederösterreich DAC, Stift Göttweig

Superbe Réserve de Veltliner

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 avec des reflets vert tilleul. Bouquet envoûtant de pomme Jonagold sucrée, de gelée de mirabelles et de pétales de rose jaune séchés, sur des touches de verveine et de saumure d'herbes. Palais explosif et racé, à la texture crémeuse, avec des accents minéraux délicats, un bel équilibre et une divine richesse d'extrait. Les abricots marquent la finale aromatique et concentrée, aux touches de poivre blanc et de thé vert froid.

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:	5 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	jusqu'en 2033
Cépage(s):	100% Grüner Veltliner
Référence:	0887224

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 2033
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	5 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	13.5 %
Service:	Frais, entre 9 et 12 degrés