



## 2017 Grüner Veltliner Obere Steigen

Traisental DAC, Weingut Markus Huber

Vom Falstaff-Winzer des Jahres 2015

### Description:

Winzer des Jahres beim Falstaff zu werden ist nicht leicht. Markus Huber aus dem Geheimtippgebiet Traisental südöstlich der Wachau ist es gelungen – mit Weinen wie diesem fruchtig-würzigen, extraktreichen Grünen Veltliner, der sein erfolgreichster Wein ist.

### Note de dégustation:

Jaune brillant. Bouquet aux parfums rappelant les pommes jaunes parfumée et la menthe, avec des arrière notes de carambole et de reine-claude. La bouche est juteuse à croquer ! Les fruits jaunes dominent la longue finale aux notes de cire et de poire.

### 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

<b>Pays d'origine:</b>	Autriche
<b>Région:</b>	Basse-Autriche
<b>Sous-région:</b>	Traisental
<b>Producteur:</b>	Weingut Huber Markus
<b>Notation(s):</b>	Falstaff 91/100, Score 17/20
<b>Elaboration:</b>	4 Mois en Cuve inox
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	12.5 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2022
<b>Cépage(s):</b>	100% Grüner Veltliner
<b>Référence:</b>	0860817

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

Taille: A7 74x105

### **Grüner Veltliner Obere Steigen**

Traisental DAC

Weingut Markus Huber

**Origine:** Autriche  
**Notation(s):** Falstaff 91/100, Score 17/20  
**Traubensorte(en):** 100% Grüner Veltliner  
**Apogée:** jusqu'en 2022  
**Viticulture:** Traditionnelle  
**Elaboration:** 4 Mois en Cuve inox  
**Vol. alcool:** 12.5 %  
**Service:** Frais, entre 8 et 10 degrés