



Grüner Veltliner

ÖTW Erste Lage Ried Alte Setzen, Traisental DAC Reserve, Weingut Markus Huber

Il beniamino della stampa specializzata

Descrizione:

Per molti, essere nominati Falstaff Winemaker of the Year è un sogno. Markus Huber l'ha realizzato, grazie a vini come questo Grüner Veltliner Reserve, decisamente borgognone, ottenuto da viti di 65 anni e maturato in parte in botti di acacia. Nel sud-est della Wachau, vicino a Krems, i vini della valle Traisental beneficiano di un microclima molto caldo e soleggiato. Qui i venti freschi provenienti dalle vicine Alpi incontrano le masse d'aria calda provenienti dalla valle del Danubio. Di conseguenza, le differenze di temperatura tra la notte e il giorno sono talvolta estreme, il che, durante la maturazione delle uve, favorisce soprattutto lo sviluppo e la conservazione degli aromi nella buccia degli acini. A ciò si aggiungono terreni dal carattere unico che esaltano l'incomparabile tipicità di questo vino. Una meravigliosa scoperta, diventata un bestseller del Grüner Veltliner in tempi record.

Profilo aromatico:

Giallo brillante. Un bouquet incantevole, con intense note di calendula, miele di tiglio e mandorle bianche macinate, con sentori di camomilla secca, albicocche secche ed erbe sottaceto. Al palato è complesso e cremoso, con una superba ricchezza di estratto, un'acidità ben bilanciata e un corpo medio. Frutta gialla opulenta nel finale concentrato, con note di grafite, dragoncello e mandorla amara.

Ideale con:

Consigliamo questo vino per i piatti più ricchi, come le scaloppine alla viennese, i piatti impanati, il pot-au-feu con le frattaglie, i piatti alla crema, ma anche l'insalata di patate, il prosciutto en croûte o il pesce fritto.

Temperatura:

Per apprezzare al meglio i vini bianchi complessi si consiglia una temperatura di degustazione compresa tra i 9 e i 12°C.

Paese di origine: Austria

Appellation: Traisental

Produttore: Traisental DAC Reserve

Allevamento: 9 Mesi in grandi botti di legno

Viticultura: Bio. Certificazione biologica: CH-BIO-006

Vol. alcolici: 13.0%

Varietà d'uva: 100% Grüner Veltliner

Numero articolo: 0860924

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Grüner Veltliner

ÖTW Erste Lage Ried Alte Setzen
Traisental DAC Reserve

Herkunft:	Austria
Valutazioni:	James Suckling 95/100, Falstaff 93/100, Score 19/20
Varietà d'uva:	100% Grüner Veltliner
Weinbau:	Bio. Certificazione biologica: CH-BIO-006
Allevamento:	9 Mesi in grandi botti di legno
Vol. alcolici:	13.0%
Servier:	Per apprezzare al meglio i vini bianchi complessi si consiglia una temperatura di degustazione compresa tra i 9 e i 12°C.