



Grüner Veltliner Obere Steigen

Traisental DAC, Weingut Markus Huber

Un Grüner Veltliner di Markus Huber

Descrizione:

Diventare il vignaiolo dell'anno Falstaff non è un'impresa facile. Markus Huber, della segreta regione di Traisental, nel sud-est della Wachau, ci è riuscito, con vini come questo Grüner Veltliner fruttato, speziato e ricco di estratto, che è il suo vino di maggior successo.

Profilo aromatico:

Giallo chiaro. Magnifico bouquet di calendula matura, mandarino e primula. Al palato è succoso, con un estratto maturo e pepato. Finale aromatico di pesca di vite e fiori bianchi.

Ideale con:

Ideale per accompagnare rissoles, piatti freddi con salsine, carpacci di pesce o di verdure, ma anche antipasti leggeri e pesce d'acqua dolce.

Temperatura:

Per apprezzare al meglio i vini bianchi freschi e fruttati, si consiglia una temperatura di degustazione tra 8 e 10 °C.

Paese di origine: Austria

Appellation: Traisental

Produttore: Weingut Markus Huber

Allevamento: 3 Mesi in vasche d'acciaio inox

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

Vol. alcolici: 12.5%

Varietà d'uva: 100% Grüner Veltliner

Numero articolo: 0860825

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Grüner Veltliner Obere Steigen

Traisental DAC
Weingut Markus Huber

Herkunft:	Austria
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	100% Grüner Veltliner
Weinbau:	Bio. Certificazione biologica: CH-BIO-006
Allevamento:	3 Mesi in vasche d'acciaio inox
Vol. alcolici:	12.5%
Servier:	Per apprezzare al meglio i vini bianchi freschi e fruttati, si consiglia una temperatura di degustazione tra 8 e 10 °C.