



2019 Grüner Veltliner

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

Grandiose Leistung von Markus Huber

Descrizione del vino:

Winzer des Jahres beim Falstaff zu werden, das ist für viele ein Traum. Markus Huber hat diesen Traum tatsächlich realisiert, dank Weinen wie diesem sehr burgundischen Grünen Veltliner Reserve von 65 Jahre alten Reben, den er zur Hälfte in Akazienfässern ausbaute. Südöstlich der Wachau, nahe Krems profitieren die Weine des Traisentales von einem Mikroklima mit viel Wärme und Sonne. Kühle Winde aus den nahen Alpen treffen hier auf warme Luftströmungen aus dem Donautal. Dies führt zu teilweise extremen Unterschieden zwischen Tages- und Nachttemperatur, was vor allem in der Reifezeit der Trauben die Ausbildung der Aromen und ihre Einlagerung in die Beerenhaut (Schale) begünstigt. Dies, gepaart mit dem einzigartigen Terroir, verleiht dem Wein die unverwechselbare Typizität. Eine hochkarätige Entdeckung, die in Rekordzeit zu unseren Grüner-Veltliner-Bestsellern aufschliessen konnte.

Nota di degustazione:

Leuchtendes Gold. Was für ein betörendes Parfüm nach getrockneten Marillen, Papaja und Maracuja. Im zweiten Ansatz Kräutersulz, Mandarine und Caramel, Am Gaumen mit cremigen Extrakt und fein salziger Textur. Eine Explosion mit exotischen Früchten und langes Finale

Abbinamenti:

Wir empfehlen diesen Wein zu Herzhaftem wie Wiener Schnitzel, Backhendl, Tafelspitz und Innereien, Rahmgerichten sowie Kartoffelsalat, Schinken im Brotteig und frittiertem Fisch.

Consigli per il consumo:

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

Paese d'origine:	Austria
Regione:	Bassa Austria
Sottoregione:	Traisental
Produttore:	Markus Huber
Valutazioni:	James Suckling 95/100, Score 19/20
Vinificazione:	9 Monate in Grossholz
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	Jetzt bis 2031
Varietà d'uva:	100% Grüner Veltliner
Numero di articolo:	0860919

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Grüner Veltliner

ÖTW Erste Lage Ried Alte Setzen
Traisental DAC
Weingut Markus Huber

Origine:	Austria
Valutazioni:	James Suckling 95/100, Score 19/20
Varietà d'uva:	100% Grüner Veltliner
Maturità:	Jetzt bis 2031
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	9 Monate in Grossholz
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren