



## 2022 Grüner Veltliner Obere Steigen

Traisental DAC, Weingut Markus Huber

Un Grüner Veltliner di Markus Huber

### Descrizione del vino:

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.

### Nota di degustazione:

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.

### Abbinamenti:

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

### Consigli per il consumo:

Fresco, tra 8 e 10 gradi

<b>Paese d'origine:</b>	Austria
<b>Regione:</b>	Bassa Austria
<b>Sottoregione:</b>	Traisental
<b>Produttore:</b>	Markus Huber
<b>Valutazioni:</b>	Score 18/20
<b>Vinificazione:</b>	4 Mesi in In vasche d'acciaio inox
<b>Viticoltura:</b>	Bio
<b>Gradazione alcolica:</b>	12.5 %
<b>Maturità:</b>	fino a 2028
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Grüner Veltliner
<b>Numero di articolo:</b>	0860822

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Grüner Veltliner Obere Steigen**

Traisental DAC

Weingut Markus Huber

<b>Origine:</b>	Austria
<b>Valutazioni:</b>	Score 18/20
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Grüner Veltliner
<b>Maturità:</b>	fino a 2028
<b>Viticoltura:</b>	Bio
<b>Vinificazione:</b>	4 Mesi in In vasche d'acciaio inox
<b>Gradazione alcolica:</b>	12.5 %
<b>Servizio:</b>	Fresco, tra 8 e 10 gradi