



2021 Grüner Veltliner

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

Un colpo di scena da parte della star Markus Huber

Descrizione del vino:

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, che è diventata un bestseller del Grüner Veltliner in tempi record.

Abbinamenti:

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.

Consigli per il consumo:

Fresco, tra 9 e 12 gradi

Paese d'origine:	AT
Regione:	Bassa Austria
Sottoregione:	Traisental
Produttore:	Markus Huber
Valutazioni:	Score 19/20, James Suckling 95/100, Score 19/20
Vinificazione:	9 Mesi in Fulmine
Viticoltura:	Bio
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	fino a 2031
Varietà d'uva:	100% Grüner Veltliner
Numero di articolo:	0860921

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Grüner Veltliner

ÖTW Erste Lage Ried Alte Setzen
Traisental DAC Reserve
Weingut Markus Huber (Bio)

Origine:	AT
Valutazioni:	Score 19/20, James Suckling 95/100, Score 19/20
Varietà d'uva:	100% Grüner Veltliner
Maturità:	fino a 2031
Viticoltura:	Bio
Vinificazione:	9 Mesi in Fulmine
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Fresco, tra 9 e 12 gradi