



## Grüner Veltliner

ÖTW Erste Lage Ried Berg, Traisental DAC Reserve, Weingut Markus Huber (Bio)

Der Veltliner-Gigant von Markus Huber

### **Beschreibung:**

Die Erste Lage "Ried Berg" befindet sich im Dorf Getzersdorf und ist ein terrassierter Weinberg mit einer Neigung von über 35% in Ostausrichtung. Schon der Name weist darauf hin, dass dieser Weinberg etwas höher gelegen ist, was einen längeren Reifungsprozess der Trauben ermöglicht. Jahr für Jahr zählt dieser Wein zu den besten seiner Kategorie.

### **Degustationsnotiz:**

Helles Gelb. Was für ein Parfüm nach Orangenzesten, Mandarinenöl und rotem Apfel, dahinter getrocknete Marillen, Blütenhonig und viel Mineralität. Am straffen Gaumen mit viel Kraft aufwartend, explodiert dann förmlich im Mund. Im nicht enden wollenden Finale Steinobstnuancen, besticht durch Finesse und Struktur.

### **Passt zu:**

Raffinierten Vorspeisen, Crevettencocktail, Vitello Tonnato, Pastagerichten wie Carbonara oder Lasagne, grilliertem Fisch, Geflügel, hellem Fleisch und fast allen Käsesorten

### **Servierempfehlung:**

Für den optimalen Genuss von komplexen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.

**Herkunftsland:** Österreich

**Subregion:** Traisental

**Produzent:** Traisental DAC Reserve

**Ausbau:** 10 Monate in Grossholz

**Weinbau:** Bio. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006

**Alkoholgehalt:** 13.5%

**Rebsorte(n):** 100% Grüner Veltliner

**Artikelnummer:** 0976924

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Grüner Veltliner

ÖTW Erste Lage Ried Berg  
Traisental DAC Reserve

|                       |                                                                                                             |
|-----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Herkunft:</b>      | Österreich                                                                                                  |
| <b>Ratings:</b>       | James Suckling 100/100, A La Carte Guide 2018<br>96+/100, Falstaff 96/100, Score 19/20                      |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | 100% Grüner Veltliner                                                                                       |
| <b>Weinbau:</b>       | Bio. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006                                                                         |
| <b>Ausbau:</b>        | 10 Monate in Grossholz                                                                                      |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 13.5%                                                                                                       |
| <b>Servier:</b>       | Für den optimalen Genuss von komplexen<br>Weißweinen empfiehlt sich eine<br>Trinktemperatur von 9 bis 12°C. |