# Grüner Veltliner Obere Steigen

Traisental DAC, Weingut Markus Huber (Bio)

Veltliner-Liebling voller Frucht und Frische

**Beschreibung:**
Winzer des Jahres beim Falstaff zu werden ist nicht leicht. Markus Huber aus dem Geheimtippgebiet Traisental südöstlich der Wachau ist es gelungen – mit Weinen wie diesem fruchtig-würzigen, extraktreichen Grünen Veltliner, der sein erfolgreichster Wein ist.
**Aromenprofil:**
(st) Helles Gelb. Herrliches Bouquet nach reifem Jonagold, Mandarine und Schlüsselblume. Am quirligen Gaumen mit stützender Rasse, reifem pfeffrigem Extrakt und saftigem Körper. Im aromatischen Finale Weingartenpfirsich und weiße Blüten.
**Passt zu:**
Herrlicher Begleiter zu Teigtaschen, kalten Platten mit Dips, Fisch- oder Gemüsecarpaccio sowie leichten Vorspeisen und Süsswasserfischen.
**Temperatur:**
Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.

| | |
|---|---|
| **Herkunftsland:** | Österreich |
| **Subregion:** | Traisental |
| **Produzent:** | Weingut Markus Huber (Bio) |
| **Ausbau:** | 3 Monate im Stahltank |
| **Weinbau:** | Bio. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006 |
| **Alkoholgehalt:** | 12.5% |
| **Trinkreife:** | Jetzt bis 2031 |
| **Rebsorte(n):** | 100% Grüner Veltliner |
| **Artikelnummer:** | 0860825 |

# Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

## Grüner Veltliner Obere Steigen

Traisental DAC
Weingut Markus Huber (Bio)

| | |
|---|---|
| **Herkunft:** | Österreich |
| **Ratings:** | Score 18/20 |
| **Rebsorte(n):** | 100% Grüner Veltliner |
| **Trinkreife:** | Jetzt bis 2031 |
| **Weinbau:** | Bio. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006 |
| **Ausbau:** | 3 Monate im Stahltank |
| **Alkoholgehalt:** | 12.5% |
| **Servier:** | Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C. |

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch