

Kontrast

Naturwein - Landwein, Weingut Markus Huber (Bio)

Naturwein mit Herkunft statt Dogma

Beschreibung:
Kontrast ist Markus Hubers freie Interpretation des Traisentals. Die Cuvée vereint zahlreiche weiße Rebsorten aus verschiedenen Parzellen, deren gemeinsamer Nenner kalkhaltige Konglomeratböden und das für die Region kühle Klima sind. Ein Teil der Trauben vergärt auf den Schalen; der Ausbau erfolgt ungewöhnlich vielfältig in grossem Holz, Beton, Edelstahl sowie gebrauchten Tonneaux und Barriques. Fünf Monate reift der Wein auf Schalen und Feinhefe, bevor er ungeschönt, unfiltriert und mit nur wenig Schwefel abgefüllt wird. Kräutertee und Zimt treffen auf rassige Säure, kreidige Textur und einen langen, salzigen Nachhall. Ein Naturwein mit Energie und Eigenständigkeit, bei dem nicht die Methode, sondern die Herkunft im Vordergrund steht.
Aromenprofil:

Passt zu:
Raffinierten Vorspeisen, Crevettencocktail, Vitello Tonnato, Pastagerichten wie Carbonara oder Lasagne, grilliertem Fisch, Geflügel, hellem Fleisch und fast allen Käsesorten
Temperatur:
Für den optimalen Genuss von komplexen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.

Herkunftsland:	Österreich
Produzent:	Weingut Markus Huber (Bio)
Ausbau:	5 Monate im Stahltank
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
Alkoholgehalt:	12.5%
Rebsorte(n):	38% Grüner Veltliner, 31% Riesling, 7% Muskateller, 3% Müller-Thurgau, 3% Sylv Sauvignon Blanc, 3% Weissburgunder, 2% Neuburger, 2% Welschriesling, 2% Ch 2% Muscat Ottonel
Artikelnummer:	1476725

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Kontrast

Naturwein - Landwein
Weingut Markus Huber (Bio)

Herkunft:	Österreich
Rebsorte(n):	38% Grüner Veltliner, 31% Riesling, 7% Muskateller, 3% Müller-Thurgau, 3% Sylvaner, 3% Sauvignon Blanc, 3% Weissburgunder, 2% Neuburger, 2% Welschriesling, 2% Chardonnay, 2% Muscat Ottonel
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
Ausbau:	5 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	12.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von komplexen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.

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